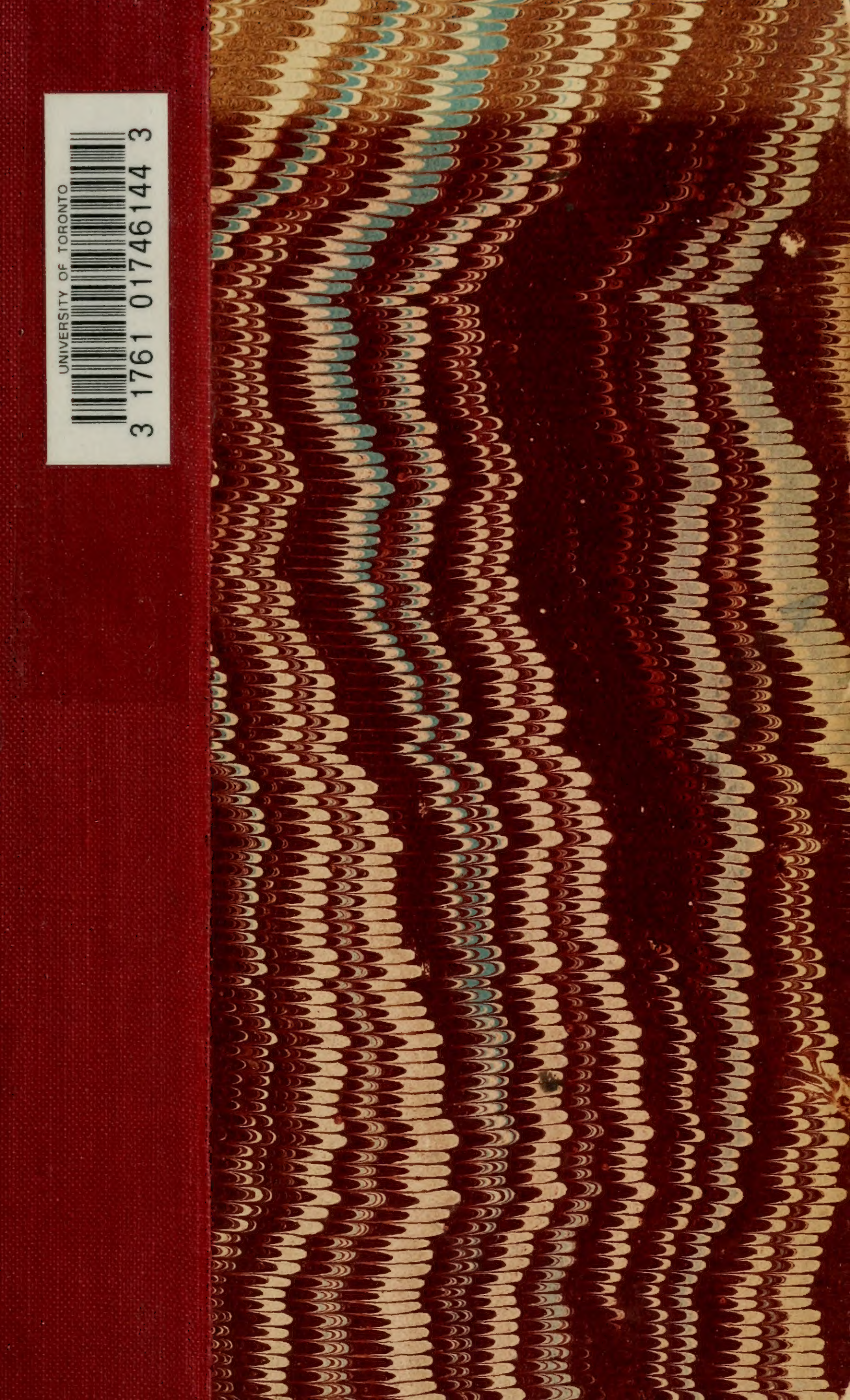

UNIVERSITY OF TORONTO
3 1761 01746144 3

Der
Dresdner Koch,
oder:
die vereinigte
teutsche, französische und englische Koch- und Back-Kunst,
nebst
Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrornen, Einmachfrüchten, Getränken rc.
so wie
einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisung zu Anordnung der Tafeln.

Ein Buch für alle Stände

von
Johann Friedrich Baumann,
Koch Seiner Excellenz des Landtag-Marschalls Grafen Bünau von Dahlen, Kammerherr und Großkreuz des Civil-Verdienst-Ordens rc.

Erster Theil.

Mit acht lithographirten Abbildungen.

Dresden,
zu haben bei dem Verfasser, Badergasse No. 436, 4 Treppen, und in Commission der Waltherschen Hofbuchhandlung.
1830.

Vorrede.

Meine teutsche Abkunft ehrend, belebte mich vor vielen Jahren schon der Gedanke: ein Werk für die Küche zu bearbeiten und darinne die kräftige teutsche Muttersprache, welche so sehr daraus verdrängt worden ist, geltend zu machen; zu gleicher Zeit fühlte ich mich gedrungen: gemeinnützig zu seyn; Familienverhältnisse und hinzugekommene Muße ließen diese Regungen zur Reife kommen, und ich fieng an meine während beinahe dreißig Jahren gemachten Erfahrungen und gesammelten Kenntnisse systematisch zu ordnen und zu vorliegendem Werke, das ich mit vieler Mühe, Anstrengung und vestem Willen beendet habe, niederzuschreiben, und übergebe solches hiermit dem Publikum.

Zwar sind in den letzten Jahrzehnten, im Inn- und Auslande, einige gute Werke für die Küche herausgegeben, eine größere Zahl wenig besagende aber zu den früheren, sehr veralteten und wenig brauchbaren gefügt worden; doch es eignen sich im Allgemeinen die einen immer nur für die hohe, und die andern bloß für die bürgerliche Küche; ich habe in diesem Werk aber beide Küchen vereiniget und dem Höchsten auch das Bürgerlichste angereihet.

Ferner habe ich viele neue Erfindungen in der Koch- und Back-Kunst; eine Beschreibung von Dessert-Zucker-

bäckereien, von Gefrornen, vom Einmachen der Früchte, von warmen und kalten Getränken und allerlei häuslichen Verrichtungen; desgleichen eine Anzahl Speisezettel und mehrere Zeichnungen von besetzten Tafeln hinzu gefügt, und mich bemüht dem Werk einen deutlichen, faßlichen und gründlichen Unterricht unterzulegen, weßwegen ich besonders alles nach einem genau bestimmten Maß und Gewicht angegeben, und es dadurch, so wie in jeder Hinsicht, für den Laien so wie für den in der Kochkunst Erfahrnen brauchbar und gemeinnützig zu machen gesucht habe.

Jeder Stand wird zu allen Jahreszeiten und in allen Verhältnissen Rath zu Anordnung seines Tisches, so wie den nöthigen Unterricht zur Bereitung der Speisen und Getränke finden; denn es geschiehet, daß Herrschaften in Familienkreisen zuweilen gerne bürgerlich, und wohlhabende Bürger und Landbewohner an Festtagen verschiedener Art mitunter auch herrschaftlich speisen wollen.

Die hochachtbare Hausfrau, welche sich selbst mit der Speisebereitung beschäftiget, so wie die Köchin, werden bei einiger Sachkenntniß Gelegenheit und Unterricht finden, in die tägliche Kost angenehme Veränderungen zu bringen.

Ebenso werden Gastgeber und Speisewirthe allerlei Veränderungen und nützliche Anwendungen; so wie die feinern Bäcker manches Neue vorfinden, womit sie sich Kundschaft erwerben können.

Der Zögling im praktischen Unterricht wird mit Hülfe vorliegenden Werks sich schneller mit den Grundlagen der Kochkunst bekannt machen und in diesem viel umfassenden, schweren Geschäft schnellere Fortschritte machen.

Der angehende und ausübende Koch, welcher in seiner Lehre nicht immer alles sieht und kennen lernt, was zu seinem guten Fortkommen nöthig ist, besonders da nicht alle Küchen, wo Köche gebildet werden, als vorzüglich anerkannt sind, und die alt- und neufranzösische Küche, welche die Grund-

lage jeder guten Küche ausmacht, nicht überall zum Grunde liegt, werden hier eine Gelegenheit finden, sich mit dieser, der Küche der Feinesser, bekannt zu machen; denn obwohl ich von ächt teutscher Gesinnung beseelt zu seyn glaube, so halte ich mich doch, zum Nachtheil der Teutschen, überzeugt: daß die mehrsten Erfindungen in der feinen Küche den Franzosen angehören; besonders weisen dies die vielen französischen Speisenbenennungen und Kunstausdrücke nach; auch gestehe ich den Franzosen den Vorzug in der Leckerhaftigkeit, und der Kenntniß den Gaumen zu reizen und zu befriedigen recht gerne zu; ist es doch im Gegentheil eine Tugend genügsam zu seyn! damit will ich aber gar nicht sagen, als wenn Teutsche nicht dasselbe erlernen und leisten könnten; nein! sie dürfen nur die Gelegenheit dazu haben! dieses beweisen viele teutsche Köche; und finden sich unter den berühmtesten Künstlern und Handwerkern zu Paris und London nicht häufig Teutsche? prangt nicht die teutsche Gelehrtheit aller Orten?

Uibrigens hat die teutsche Küche Manches für sich; nämlich viele gute Mehlspeisen und Bäckereien verschiedner Art ꝛc. die man in Paris vergebens sucht; dieses ist für den Feinesser aber nicht Hauptsache! dieser will sich erst an den künstlich und wohlbereiteten Fleisch- Geflügel- und Fischspeisen ergötzen und sättigen.

Frankreich ist aber auch das Land, wo unter einem sanften Clima alles wohl gedeihet; wo leichtes Waizenbrod, herrlicher Wein, das beste Fleisch und Geflügel, die besten Fische, die zartesten Gemüse, das vortrefflichste Obst ꝛc. die Bewohner desselben immerwährend zu veränderten, neuen Genüssen stimmen.

Besonders aber ist in der Hauptstadt Frankreichs ein Zusammenfluß alles Genußbaren; Hohe und Reiche sind allda in Masse versammelt; die Feste hören nicht auf und die Eifersucht sich auszuzeichnen spornt den Herrn des Hauses, so wie seine ohnehin schon berühmten Köche an, das Mög-

lichste zu thun; kein Wunder also, wenn bei so vielen Vortheilen das Köstlichste geschaffen und gegeben wird! Zöglinge haben Gelegenheit von Allem zu sehen und sich auszubilden; auch werden französische Köche nach Teutschland, England, Rußland, Pohlen ꝛc. hin verlangt, und ihre Küche wird überall als die vorzüglichste betrachtet, so wie auch ihre Art zu serviren beobachtet.

Der angehende teutsche Koch also, welcher in seiner Lehre nicht die Gelegenheit gehabt hat, die feine französische Küche kennen zu lernen, wird in diesem Werke Gelegenheit finden sich darein einzustudiren; er wird neben den teutschen die französischen Namen richtig geschrieben sehen, was ihm einmal sehr nützlich werden kann, wenn er die Ehre haben sollte, einer fremden Herrschaft, welche besonders nicht teutsch versteht, zu dienen, überhaupt da die französischen Benennungen mehr allgemein bekannt sind; auch wird es ihn lehren einen Speisezettel ganz in französischer Sprache abzufassen. Hierbei ergreife ich die Gelegenheit den Jünglingen, welche sich diesem Stande widmen wollen, anzuempfehlen: sich der französischen Sprache und auch der Zeichnenkunst zu befleißigen! — erstere hat mir in meinem Leben besonders große Dienste geleistet.

Die Verweisung angehender Köche, hie und da zu einem andern geübten Koch zu gehen, um zu sehen und zu lernen, hat zwar seinen Nutzen; doch er siehet da nur immer Einiges mehr, aber nichts Ganzes, und die Bereicherung in Kenntnissen geht nur sehr langsam von Statten; überdies hält die Mehrsten eine falsche Scham zurück; und wo ist auch immer die Gelegenheit? — Besser ist es in einer andern Küche bei einem rühmlichst bekannten Koch ein Jahr als Unterkoch zu dienen; doch dieses ist in verschiedner Hinsicht ebenauch nicht sehr möglich.

Hat der junge Koch aber wenigstens einen haltbaren Grund gelegt, so wird er, wenn er vorliegendes Werk fleißig

studirt und in Ausübung bringt, viel schneller vorwärts kommen, als wenn er nur manchmal hie und da etwas siehet.

Aber auch der schon geübte Koch, welcher dieses zum größten Theil, und nach seiner Art noch anderes mehr dazu kennt, wird Nutzen von diesem Werke ziehen, indem es ihm einen schnellen Uiberblick des Bestehenden gewährt und er dadurch auf Manches, was seinem Geist nicht immer vorschwebt, erinnert wird.

Ebensowohl wird jeder Küchen-Vorsteher bei Abfassung der Speisezettel und Anordnung der Tafeln Nutzen und Erleichterung hierinne finden, da, wie schon erwähnt wurde, eine Anzahl Speisezettel und besetzte Tafeln daran geschlossen sind.

Ja, hohe Herrschaften selbst werden hierinne Gelegenheit finden, sich mehr und näher mit denen so verschiedenen Speisen und ihren teutschen und französischen Benennungen bekannt zu machen und ihre Tafeln hiernach anzuordnen.

Der ersten Veranlassung und meinem Vorsatz getreu, habe ich, so weit es mir bei meiner wenigen Sprachkenntniß möglich war, den Speisen, da wo sie noch nicht bestunden, bezeichnende teutsche Namen gegeben; habe aber bei manchen, um nicht unverständlich und langweilend zu werden, einen Theil der französischen Benennung beibehalten müssen.

Unter andern hätte ich gerne das französische Wort „Sauce“ in die teutsche Sprache übersetzt, besonders da ein ganz sinnvolles, entsprechendes Wort, nämlich „Tunke“, dafür vorhanden ist; aber eben diesem Worte, wiewohl es ein sehr hochgeachteter Teutscher schon angewendet hat, wird in der obersächsischen Mundart eine gemeine Bedeutung untergelegt; um nun die Ohren nicht zu beleidigen, habe ich darauf Verzicht geleistet und das französische Wort mit „Sose“, so wie es teutsch ausgesprochen werden soll, eingebürgert, und so bin ich denn

auch mit den mehrsten übrigen französischen Wörtern, welche ich einbürgern zu müssen glaubte, verfahren.

Hier ist es auch, wo ich mich gedrungen fühle, der Meinung, als bestünde ein Küchen-Latein, entgegen zu treten; denn gegenwärtig kann ich mit der größten Uiberzeugung behaupten: daß nicht ein einziges Wort Latein in der Küche existirt, sondern daß alle fremden Ausdrücke französisch sind! Gleichwohl hat in meiner Lehre ein Mann aus dem gelehrten Stand mir versichert: „es wäre nothwendig, daß ein Koch Latein verstünde, denn nur dadurch, daß er die Speisen so recht lateinisch benennen könnte, verschaffe er sich Ansehn!" —

Wie weit ich nun mein vorgestecktes Ziel erreicht habe, und ob ich dem Allgemeinen, so wie ich es von ganzem Herzen wünsche, hierdurch nützlich geworden bin, darüber wird ein hochgeehrtes Publikum und die Zeit entscheiden.

Dresden im Januar 1830.

Der Verfasser.

Inhalt des ersten Theils.
Table de matières du premier volume.

Einige Erklärungen der in diesem Werke vorkommenden Kunstausdrücke.

Die Linien, von denen hierinne die Rede ist, betragen den achten Theil eines Zolles, deren zwölfe eine halbe Elle oder einen gemeinen Schuh ausmachen; die französischen Zolle, deren ebenfalls zwölfe auf einen königlichen Fuß oder Schuh gehen, enthalten zwölf Linien.

Ein Glas ist zu zwölf Loth Wasser oder $\frac{3}{16}$tels Kanne berechnet.

Eine Kanne Wasser Dresdener Maß wiegt zwei Pfund Kramergewicht.

Ein Mäschen Mehl wiegt ohngefähr ein Pfund und acht und zwanzig Loth.

Pori oder Lauch (poireau) ist eine Art Zwiebel.

Ins Bad heiß setzen oder darinne heiß erhalten heißt: verschiedene Sachen, als: fertige Sosen, Gemüsen, Ragus ꝛc. in ein flaches Gefäß in heißes Wasser, welches am Kochen heiß erhalten wird, setzen, um sie darinne heiß zu erhalten oder heiß werden zu lassen; in großen Küchen hat man dazu eine eigne flache und breite, große kupferne Pfanne.

Im Dampf- oder Dunstbad (bain-marie) heiß oder gar machen bedeutet: etwas, zum Beispiel ein Buntgemüs (Chartreuse) in ein um vier bis fünf Zoll breiteres Kasserol setzen, kochendes Wasser an der Seite darein gießen, so daß der Model oben ohngefähr einen Zoll breit frei bleibt, zudecken, auf einen Dreifuß über glühende Asche stellen, glühende Asche und Kohlen oben darauf thun, und so unterhaltend die nöthige Zeit dämpfen lassen bis es durch und durch erhitzt ist.

Eben so wird Leberkäse, eine Art Crem etc. etc. darinne gar gemacht; das Wasser darf aber währender Zeit ja nicht kochen, sondern muß nur immer am Kochen heiß erhalten werden, indem letztere Sachen sonst zum Steigen kommen und sich zersetzen.

In Butter schwitzen will sagen: Etwas in Butter ganz langsam gehen lassen, ohne daß es Farbe nimmt.

Schmoren bedeutet: etwas, als Erdäpfel, Mehlspeisen etc. in der Butter langsam braten und krustig machen; daher Erdäpfel-, Gries-, Mehl-Schmarn etc. etc.

Rösten heißt mit mehr Worten: auf dem Rost braten (griller); übrigens wird mitunter auch in Butter oder im Ofen krustig machen darunter verstanden.

Kandirte, geröstete oder pralinirte Pommeranzenblüthen sind von einerlei Bedeutung.

Pulverzucker will sagen: blos fein gestoßener, Puderzucker aber fein gestoßener und durch ein feines Sieb gesiebter Zucker.

Zipolle (ciboule) ist eine Immergrüne- oder Winterzwiebel von feinem Geschmack; sie macht keine runde Knolle, sondern nur einen, dem Lauch ähnlichen Stängel, und hält den Winter über im Freien aus.

Wällen (blanchir) will sagen: eine Sache, als Fleisch oder Gemüse in kochendes Wasser thun oder mit kaltem Wasser zum Feuer setzen und blos überkochen, oder auch eine Zeitlang schnell fortkochen lassen.

Der Sinn der übrigen Ausdrücke und Benennungen wird sich aus der Sache leicht ergeben.

Von den verschiednen Brühen.

Große Fleischbrühe. Fleischsud. Grand bouillon.

Zwölf bis sechszehn Pfund Rindfleisch, (am besten von der Keule,) fünf bis sechs Pfund derbes Kalbfleisch und zwei alte Hühner werden einzeln, (ohne einzuwässern,) schnell mit frischem Wasser abgewaschen und in einem wohlverzinnten Kessel mit ohngefähr sechszehn bis zwanzig Kannen kaltem Wasser, so daß ein Daumenbreit leer bleibt, zum Feuer gesetzt, langsam zum Kochen gebracht und dann die Schaumrinde, welche sich oben aufsetzt, mit dem Schaumlöffel, bevor es noch zum Kochen kommt, abgehoben; die Brühe mit ein wenig frischem Wasser abgeschreckt, um daß sich der Schaum von neuem um so besser sammeln kann, und dieser wieder abgehoben; dann die Brühe durch kaltes Wasser noch einige Male abgeschreckt und immerfort verschäumt, bis daß nichts mehr zu verschäumen ist, welches bei einem großen Stück Fleisch eine, bis eine und eine halbe Stunde dauern kann; darauf werden zwei bis drei große (ganze) Zwiebeln, wovon eine mit fünf bis sechs Gewürznägeln besteckt wird, sechs ansehnliche Petersilienwurzeln, sechs mittlere Möhren und zwei mittlere Sellerieknollen (in grobe Stücken zerschnitten), ein kleiner Theelöffelvoll ganzer Pfeffer und zwei Eßlöffelvoll Salz dazu gethan, zugedeckt und so ganz und gar langsam, so daß die Brühe nur immer grübelt aber nicht wallt, noch vier bis fünf Stunden fortgekocht. Sobald die Zwiebeln weich sind, werden sie herausgehoben, indem sie sonst durch ihr Zerfahren einen zu starken Geruch verbreiten. Um das Rindfleisch und die Hühner weiter zu benutzen, so darf man beides ja nicht zu weich kochen lassen. Zuletzt wird das Fett rein abgeschöpft und die Brühe durch ein feines Haarsieb, oder durch eine rein ausgewaschene, geruchlose Zwillichtserviette gegossen und in einem irdnen Gefäße zurück gestellt. Auf diese Weise wird man eine klare, kräftige und wohlschmeckende Brühe haben.

Im Frühjahre, wo die Wurzeln (Gemüse) geschmacklos geworden sind, oder gar mangeln, da werden sie durch ein Gebund grüner Petersilie, Körbel, junges Selleriekraut und Zipolle, oder nach Belieben Lauch (Böry), welches man erst im Wasser überwällt, ersetzt.

Diese Brühe darf nur sehr wenig gesalzen werden, indem sie bei der Anwendung öfters um die Hälfte bis drei Viertel einkochen muß.

Vorstehendes Quantum ist auf zwölf bis sechszehn Personen, welche man mit einem feinen Mittagsmahl speisen will, berechnet; an gewöhnlichen Tagen wird verhältnißmäßig ein geringeres Quantum angenommen.

Ist das Fleisch, wozu auch Abfälle von Kalb, Schöps, Zahm- und Wildgeflügel, nämlich: Hälse, Pfoten und Gerippe, so wie einige alte Tauben genommen werden können, blos zur Brühe bestimmt, so wird alles in kleine Stücken geschnitten und gehackt, und bis zum Zerfallen weich gekocht; durch das Zerstückeln löst sich die Gallerte schneller auf, und man erhält in kürzerer Zeit eine gute, so wie auch etwas mehr Brühe davon.

In bürgerlichen Küchen, wo man mehrstens nur auf die Brühe vom Rindfleisch beschränkt ist, wird diese im Ganzen eben so bereitet, doch aber auf ein Pfund Fleisch eine, bis eine und eine halbe Kanne Wasser gegossen; dafür wird dann aber etwas Fett auf der Brühe gelassen. Uebrigens können da die verbliebenen reinen Bratenknochen benutzt, klein gehackt und mit ausgekocht werden.

In der heißen Jahreszeit muß die Brühe, von einem Tag zum andern, doch erst nach dem vollkommnen Erkalten, im kalten Keller aufbewahrt werden; oder man muß sie Morgens und Abends schnell aufkochen, und sofort wieder an einen kühlen Ort stellen.

Dunkle Suppenbrühe. Empotage.

Drei Pfund derbes Rindfleisch, einige Kalbshessen, ein altes Huhn, und ein altes Rebhuhn oder zwei alte Tauben werden in ein gut verzinntes Kasserol gethan, eine Kanne fette Fleischbrühe darauf gegossen, auf starkem Feuer bis zur Glasur eingekocht und diese dann auf wenig Kohlen dunkelgelb ansetzen gelassen; hernach wird Fleischbrühe, und in Ermanglung dieser, auch ein Theil Wasser, aufgefüllt, angekocht und rein verschaumt; dann eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, einige Petersilienwurzeln, einige Möhren, Selleri, eine weiße Rübe und einige Pfefferkörner dazu gethan, zugedeckt und ganz langsam fortgekocht bis daß das Fleisch weich ist; zuletzt wird das Fett rein abgenommen und die Brühe durch eine geruchlose Serviette, oder durch ein feines Haarsieb gegossen.

Braunbrühe. Jus.

Ein Kasserol wird mit dünnen Speckscheiben belegt oder mit guter Butter bestrichen, ein halbes Pfund schön rother, scheibicht geschnittener Schinken darein, drei Pfund derbes Rindfleisch in Querfingerdicken Scheiben und einige Pfunde derbes Kalbfleisch oder Kalbshessen darauf, so wie eine bis zwei große (ganze) Zwiebeln, vier Möhren und vier Petersilienwurzeln (grob zerschnitten) darüber gelegt, drei Viertelskanne Fleischbrühe darauf gegossen, zu=

gedeckt, auf starkem Feuer bis zur Glasur einkochen, und diese dann auf wenig Kohlen oder auf der mäßig heißen eisernen Platte (offen) dunkelbraun ansetzen gelassen; darauf wird das Kasserol vom Feuer weggenommen, zugedeckt und zehn Minuten so hingestellt, um daß die Glasur sich besser ablöst; hernach kalte Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und rein verschäumt; nachdem ein Strauß von jungem Sellerikraut, grüner Petersilie und Zipolle, so wie zwei Gewürznägeln und einige Pfefferkörner dazu gethan, zugedeckt und ganz und gar langsam fortgekocht, bis daß das Fleisch weich ist; dann durchgegossen. Diese Brühe muß sehr dunkelbraun und klar seyn, und angenehm kräftig, aber nicht brandig schmecken. Sie dient um Suppen und Soßen zu färben. Sollte es an Fleischbrühe zum Auffüllen mangeln, so wird mit Wasser, aber verhältnißmäßig in geringerem Maß, aufgefüllt.

Gelbbräunliche (blonde) Kalbsbrühe. Blond de veau.

Ein Kasserol wird mit Butter bestrichen, vier Pfund derbes Kalbfleisch und ein Viertelpfund schönrother Schinken in Scheiben geschnitten, unten darein gelegt, eine große Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, drei Möhren und drei Petersilienwurzeln (grob geschnitten) dazu gefügt, mit einer halben Kanne Fleischbrühe begossen, zugedeckt und über starkes Feuer gesetzt, bis daß die Brühe eingekocht ist; dann auf sehr milder Hitze die Glasur ganz langsam dunkelgelb ansetzen lassen, hernach mit Fleischbrühe angefüllt, angekocht und gut verschäumt, ein Strauß, wie vorgehend, hinzugethan, zugedeckt und recht langsam fortkochen gelassen, bis daß das Fleisch weich ist, zuletzt durchgegossen.

Kraftbrühe oder Consommee von Weißgeflügel. Consommé de volaille.

Entweder die Gerippe von einer Anzahl jungen Hühnern, wovon man die Brüste und Keulen gelöst hat, Abfälle von Truthahn und Kapphahn, oder statt derer zwei alte Hühner und vier Pfund derbes Kalbfleisch werden in ein wohlverzinntes Kasserol gethan, mit einer halben Kanne fetten Fleischbrühe begossen, zugedeckt, auf starkem Feuer eingedämpft und dann (offen) auf wenig Kohlen bis zur Glasur, ohne daß es Farbe nimmt, eingekocht, hernach Fleischbrühe aufgefüllt, angekocht und gut verschäumt, indem man einige Male ein wenig kaltes Wasser nachgießt; darauf werden einige Pfefferkörner, ein Gewürznägel, einige Möhren, einige Petersilienwurzeln, ein halber Selleri, eine große Zwiebel und ein Sträußchen Petersilie und Zipolle dazu gethan, zugedeckt und recht langsam fortgekocht, bis daß das Fleisch weich ist; hernach durchgegossen. Diese Brühe muß, so wie die andern, klar seyn, und dieses

hängt von dem richtigen Verschäumen und von dem ganz langsamen Kochen ab. Sie wird zu Suppen, so wie zur Bearbeitung der feinen Sosen verwendet. Auch kann man das Fleisch, ohne es erst eindämpfen zu lassen, gleich mit Fleischbrühe anfüllen, gut verschäumen, indem man es einige Male mit kaltem Wasser abschreckt und dann die Gemüse und Gewürze hinzufügen.

Bei keiner Brühe darf der Zwiebelgeruch oder Geschmack hervorstechend seyn.

Kraftbrühe oder Consommee von Wildgeflügel. Fumet ou Consommé de gibier.

Drei Pfund derbes Kalbfleisch und die Gerippe von sechs bis acht Rebhühnern oder, statt deren, zwei ganz alte Rebhühner werden in ein Kasserol gethan, eine halbe Kanne fette Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und auf starkem Feuer schnell eingedämpft; nachher die Glasur auf ganz wenig Feuer gelb ansetzen gelassen; nach diesem wird gute Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und verschäumt; übrigens wird wie mit der Kraftbrühe von Weißgeflügel verfahren.

Auch können Abgänge von gebratnen Rebhühnern mit dazu genommen, desgleichen die Rebhühner oder die Gerippe gleich so mit Fleischbrühe zugesetzt, und nach Belieben auch noch ein Glied Scharlotte und ein halbes Lorbeerblatt hinzugefügt werden.

Von Fasanen, Schnepfen, Großvögeln, Lerchen, wilden Kaninchen 2c. wird die Kraftbrühe eben so bereitet.

Fleischsulze. Aspic, ou gêlée de viandes.

Drei Pfund Kalbsheßen, sechs entbeinte und überwällte Kälberfüße, ein bis zwei alte Hühner und ohngefähr ein halbes Pfund schönrother Schinken werden in ein Kasserol gethan, Fleischbrühe, oder in deren Ermangelung Wasser, darauf gegossen, angekocht und recht rein ausgeschäumt; hernach zwei Zwiebeln, drei bis vier Möhren, drei Petersilienwurzeln, Selleri, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thimian und Basilicum, ein Strauß Petersilie und Zipolle hinzugethan und zugedeckt ganz langsam gekocht, bis daß alles Fleisch weich ist; nachdem wird die Brühe rein abgefettet, durch eine geruchlose Serviette gegossen, die letzte Fettigkeit mit Papier abgezogen und kalt gestellt; auch gleich etwas davon in einem kleinen Förmchen auf Eis gesetzt, um sich von deren nöthigen Vestigkeit zu überzeugen; im Falle also, daß die Sulze nicht vest genug wäre, so müßte man sie ein wenig einkochen, im Gegentheile aber verdünnen. Dann werden auf zwei Kannen Sulze drei ganze Eier, oder vier Eiweiße mit einer Ruthe fein geschlagen, die Sulze vom Salz abgegossen und damit vermischt, ein bis zwei Eßlöffel

guter Dragun= (Bertram=) Essig, oder blos etwas guter Weinessig, (der Essig kann auch wegbleiben,) zwei bis drei Eßlöffelvoll frische Dragunblätter, ein Glas guter weißer oder Madeira=Wein, vier Gewürznägeln; ein wenig Muskatblüthe, eine kleine Prise grobgestoßner weißer Pfeffer und das nöthige Salz hinzu gethan, aufs Feuer gesetzt und mit der Ruthe fortgeschlagen, bis daß es kocht, nachher an die Ecke des Windofens gesetzt, zugedeckt, glühende Kohlen oben darauf gethan und so eine Viertelstunde, auch wohl länger, nämlich bis daß die Eier alles Trübe an sich gezogen haben und die Sulze kristallklar abgeschieden ist, ziehen, aber nicht kochen gelassen. Darauf wird eine frisch und rein ausgewaschene, geruchlose Zwillichtserviette über einen umgekehrten Stuhl auf die vier Beine gebunden, eine Schüssel darunter gesetzt, die Sulze darauf gegossen, die Schüssel mit dem ersten Durchfluß hervorgenommen und dafür das Kasserol untergeschoben, dieser erste Durchfluß wieder aufgegossen und dieses noch einige Male wiederholt, nämlich bis daß die Sulze kristallklar erscheint. Dann wird ein wohlverzinnter Kasseroldeckel oder eine Kupferplatte darüber gedeckt und glühende Kohlen darauf gethan, um die Wärme zu erhalten und das Durchlaufen zu befördern. Ueber die Sulze in der Schüssel kann man einen Bogen Papier, worin ein kleines Loch geschnitten ist, nachdem man erst zwei hölzerne Spießchen untergelegt hat, decken, um allen Staub abzuhalten. Die Sulze muß lieblich kräftig, aber nicht sauer schmecken, und nur die nöthige Haltbarkeit besitzen; denn zu veste ist sie unzart und verliert dadurch einen Theil ihres Werths.

Will man die Sulze gold= oder bernsteinfarbig haben, so nimmt man blonde Kalbsbrühe dazu, oder man läßt das Fleisch erst gelb ansetzen, oder bratet statt diesem die Hühner erst am Spieß halb gar, oder auch nimmt man Carmel zum Färben; dazu wird nämlich ein wenig feingestoßener weißer Zucker in einem Zuckerlöffel oder kleinen Kasserol auf Kohlen ganz langsam trocken geschmolzen und nachher über glühender Asche dunkel= (bräunlich=) roth gefärbt, nachdem ein wenig Wasser darauf gegossen und aufgelöst.

Beim Zusetzen der Sulze können auch einige Pfunde derbes Rindfleisch mit dazu genommen werden.

Da, wo nicht großer Aufwand gemacht werden darf, wird die Sulze blos von Kälberfüßen und etwas Rind= und Kalbfleisch bereitet, so wie auch der theure Wein weggelassen; das Kalbfleisch kann dazu erst gelbröthlich angebraten und nebst dem angesetzten Saft von nämlicher Farbe mit ausgekocht werden; übrigens wird nach vorgehender Weise verfahren.

Glasur. Fleischglanz. Glace.

Zwölf Pfund Kalbsstoß und drei bis vier alte Hühner werden

in einem wohlverzinnten Kessel, welcher über die Hälfte voll davon wird, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und recht rein ausgeschäumt, nachher viel ganze Gemüse, als Möhren, Petersilienwurzeln, Selleri, drei große Zwiebeln, fünf bis sechs Gewürznägeln und etwas Pfefferkörner dazu gethan, aber nicht gesalzen, und so lange kochen gelassen bis daß alles Fleisch weich ist; die Brühe wird dann durch eine geruchlose Serviette gegossen, rein abgefettet, wieder in einem reinen Kasserol auf starkes Feuer gesetzt, schnell bis auf drei Kannen eingekocht und nachher wieder durch ein Haartuch oder eine reine Serviette gegossen; nach diesem in einem passenden Kasserol angekocht und verschäumt, dann auf der Ecke des Windofens ein Weilchen langsam fortkochen gelassen und verschäumt, bis daß sich kein schmuziger Schaum mehr zeigt; zuletzt unter beständigem Umrühren mit einem weißen Rührlöffel schnell eingekocht, bis daß sich der Rührlöffel davon überglänzt erhält, oder bis die Glasur starken Bindfadendicke von dem Löffel rinnt; darauf wird sie in tiefe Steingutteller oder Büchsen ausgegossen und zum Gebrauch hingestellt. Diese Glasur muß eine schöne Goldfarbe haben und durchsichtig seyn. Sie wird gebraucht um verschiedene Fleischspeisen zu überglänzen, so wie auch um Suppen und Sosen zu verstärken.

So kann von jeder Fleischbrühe, so wie von gesammelten Dämpfsäzen, nachdem sie ins Klare gezogen worden sind, Glasur gekocht werden, doch von braunem Fleisch wird sie zu dunkel, und von Dämpfsäzen überhaupt zu salzig; deswegen kann man diese höchstens zu braunen Suppen und Sosen verwenden.

Brühtafeln. Harte Fleischbrühe. Tablettes de bouillon.

Will man die vorgehend beschriebene Glasur lange aufbewahren, so thut man zu dem nämlichen Quantum noch drei bis vier entbeinte und gewällte frische Kalbsfüße; kocht die Glasur auch noch etwas dicker ein, so daß sie einer dicken Sose gleicht, doch über wenig Glut, indem sie bei solcher Dickigkeit leicht anbrennt; dann gießt man sie in tiefe Porzellanteller oder in kleine gut verzinnte Förmchen; nachdem die Tafeln kalt und vest geworden sind, werden sie herausgenommen, auf recht reine Bretchen von Linden oder Ahorn gelegt und an der Luft getrocknet, indem man sie täglich öfters umwendet, damit sie eine recht trockne Rinde bekommen; zuletzt werden sie in Schachteln oder Büchsen an einem recht trocknen Orte aufbewahrt. Sollte sich dennoch eine weißliche Haut aufgesetzt haben, so darf diese vor dem Gebrauch nur im frischen Wasser abgewaschen werden.

Sind diese Brühtafeln aber auf Reisen zur Stärkung bestimmt, so werden zu diesem nämlichen Quantum auch noch zehn Pfund

Rindfleisch, und nach Belieben auch vier alte Rebhühner oder sechs alte Tauben genommen.

Essenz von Wild-Geflügel. Essence de gibier.

Zwei Pfund derbes Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch und die Gerippe von sechs bis acht Rebhühnern, oder von einigen Fasanen, wovon man die Brüste gelöst hat, werden in ein Kasserol gethan, eine halbe Flasche weißer Wein darauf gegossen, zugedeckt und bis zur Glasur eingekocht, ohne Farbe nehmen zu lassen; dann wird gute Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und rein verschaumt, nachher eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein kleines Sträußchen Thimian, ein kleines Lorbeerblatt, ein wenig Basilicum, zwei Gewürznägeln, und einige Pfefferkörner dazu gefügt, zugedeckt und recht langsam fortgekocht, bis daß alles Fleisch weich ist; zuletzt durch eine feine Serviette gegossen. Auf ähnliche Weise werden die Essenzen von Schnepfen, Wachteln, Grammetsvögeln 2c. gezogen. Man kann auch gebratne Abfälle dazu nehmen.

Fasten-Brühe. Bouillon maigre.

Ein halbes Pfund Butter wird zerlassen, sechszehn Möhren, acht weiße Rüben, drei Sellerieknollen, vier bis sechs Zwiebeln, sechs Petersilienwurzeln und einige Pastinaken in Scheiben geschnitten darauf gegeben, desgleichen zwei zarte Lattichhäupter, ein zarter Welschkohlkopf, Bory und ein Strauß Körbelkraut, zusammengebunden, dazu gefügt, eine halbe Kanne Wasser darauf gegossen, zugedeckt, auf dem Feuer eingedämpft und ein wenig ansetzen lassen; nachdiesem ohngefähr acht Kannen heißes Wasser darauf gefüllt, etwas Muscatblüthe, Ingwer, sechs Gewürznelken, etwas Pfefferkörner, ein wenig Salz, und vier Händevoll rein gewaschene dürre Erbsen dazu gethan, etwa drei Stunden kochen gelassen und dann durch eine Serviette gegossen.

Fasten-Fisch-Brühe. Bouillon de poisson.

Ein halbes Pfund Butter wird in einem großen Kasserol zerlassen, halb so viel Gemüse wie vorgehend darauf gethan und acht Pfund Schleien, Karpfen oder Hechte 2c., welche geschuppt und ausgenommen worden sind, in Stücken geschnitten, werden darüber gelegt, eine halbe Kanne Fastenbrühe oder Wasser dazu gegossen, zugedeckt und der Saft bis zur Glasur eingekocht; nachher eine Kanne kaltes und sieben Kannen heißes Wasser aufgegossen und rein verschäumt, dann ein starkes Lorbeerblatt, einige Schampinionen oder Steinpilze, Salz, Muskatblüthe, drei bis vier Gewürznägeln, etwas Pfefferkörner und ein kleiner Strauß grüner Peter=

silie hinzu gethan; auch können einige Händevoll dürre Erbsen dazu gefügt werden; drei Stunden ganz langsam gekocht und zuletzt durch eine Serviette gegossen.

Braune-Fastenbrühe. Jus maigre.

Der Boden eines Kasserols wird gut mit Butter bestrichen, eine Anzahl Zwiebeln in Hälften, und Wurzeln in Scheiben geschnitten darüber ausgebreitet, zugedeckt, auf wenig Feuer langsam schwitzen und zuletzt schön dunkelbraun ansetzen lassen; nachher zugedeckt und zurückgestellt; nach zehn Minuten wird Fasten-Brühe aufgefüllt, einige Schampinionen, grüne Zwiebeln, grüne Petersilie, ein kleines Lorbeerblatt, einige Gewürznägeln, Pfefferkörner und Salz hinzu gethan, eine Stunde kochen lassen und dann durchgegossen.

Fisch-Glasur. Glace de poissons.

Klare Fasten-Fischbrühe wird, wie solches bei der Fleisch-Glasur angegeben ist, eingekocht und an Fasttagen gebraucht.

Von den Suppen. Des potages (soupes).

Königinsuppe. Potage à la Reine.

Die gewöhnliche Weise sie zuzubereiten, ist folgende: man setzt zwei gute alte Hühner, zwei Pfund Rind- und zwei Pfund Kalbfleisch mit frischem Wasser, in einem wohlverzinnten Kessel, zum Feuer, läßt dieses ankochen und verschaumt es rein wie gewöhnlich; dann giebt man eine Zwiebel, eine starke Selleriknolle, vier mittlere Möhren, vier Petersilienwurzeln, zwei Gewürznägeln, zwölf Pfefferkörner und Salz dazu, und läßt die Hühner zugedeckt ordentlich weich kochen; nimmt sie dann heraus und deckt sie zu; die Brühe aber gießt man durch eine feine Serviette und fettet sie rein ab. Mit solcher Brühe begießt man zehn Loth gewällten Reis, und läßt ihn, zugedeckt, langsam recht weich und dick kochen; oder man nimmt zwanzig Loth abgeschälte Mundsemmeln, schneidet sie in Scheiben, begießt sie mit Hühnerbrühe und wenn sie weich sind, rührt und kocht man sie zu einem feinen Teig. Die Hühnerbrüste reiniget man von der Haut und Allem, was nicht weiß ist, und schneidet sie recht fein. Dann stößt man zwanzig schöne weiße, abgezogene Mandeln, nachdem man erst alle Spitzen davon gekostet hat, damit keine bittere darunter ist, setzt nach und nach einige Tropfen Wasser zu, damit sie nicht öhlicht werden, stößt dann das Brustfleisch, indem man es mit ein wenig Hühnerbrühe anfeuchtet, darunter, und so fein wie möglich, stößt

endlich auch den Reis oder den Semmelteig möglichst fein darunter und zerrührt dieses nach und nach mit der kräftigen Hühnerbrühe und salzt gehörig; reibt diese Suppe dann durch ein Haartuch, giebt sie in einen wohlverzinnten Suppenkessel und setzt sie eine Stunde vor dem Anrichten ins heiße Bad, indem man sie währenddem einige Male mit der Suppenkelle aufzieht. Sollte man genöthiget seyn, sie auf Kohlen heiß zu machen, so müßte man dabei bleiben und sie unaufhörlich aufziehen, bis daß sie heiß ist, sie aber ja nicht kochen lassen, denn dadurch würde sie die Bindung verlieren und mättig werden. Diese Suppe muß schön weiß, weder dick noch dünne, und von lieblich-kräftigem Geschmack seyn. Man giebt kleine Semmelkrusten, welche in klarer Butter hart geröstet worden sind, oder zehn Loth gewällten Reis, welchen man eine halbe Stunde in kräftiger Brühe hat aufquellen lassen, darein. — Man kann auch sechs oder acht hartgekochte Eierdotter mit unter das Hühnerfleisch stoßen, sie tragen zum kräftigen Geschmack bei, die Suppe aber verliert von ihrem weißen Ansehen. — Im Nothfall kann man vor dem Anrichten auch einige Löffel dicken süßen Rahm darunter ziehen.

Im Maß kann vorbeschriebene Suppe drei und eine halbe Kanne betragen.

Die zweite Art diese Suppe zuzubereiten, welche feiner, hingegen auch kostbarer ist, ist diese: Man nimmt die Brüste von zwei gebratenen Kapphähnen oder von vier starken jungen Hühnern und verdünnt mit Consommee; übrigens bleibt vorgehendes Verfahren.

Rebhühnermus-Suppe. Potage à la purée de perdrix.

Vier Rebhühner werden im Safte gar gebraten, die Haut abgezogen, das Fleisch recht fein geschnitten und dann mit etwas dunkler Brühe angefeuchtet, recht fein gestoßen. Die Knochen werden zusammen gehackt, drei Kannen braune Brühe darauf gegossen, kochen lassen und verschäumt, dann Selleri, eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein kleiner Strauß Petersilie, acht Pfefferkörner und einige Schampinionen dazu gefügt, zugedeckt und eine Stunde langsam gekocht; nachher durch eine Serviette gegossen und rein abgefettet. Zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl werden in Butter gelb geschwitzt, kalt gerührt und dann mit der Brühe aufgelöst, eine halbe Stunde langsam gekocht, abgeschäumt, und abgefettet, alsdann das Rebhühnerfleisch damit langsam aufgelöst, gesalzen und nach Belieben mit Muskatnuß gewürzt; dieses Mus wird durch ein Haartuch gerieben, und dann im Bade heiß gemacht; es muß ebenfalls weder dick noch dünne seyn, son-

dern schnurartig vom Lessel laufen; zuletzt wird es über gewürfelte, in Butter geröstete, Semmel angerichtet, oder Reis, wie bei der Königinsuppe, darein gegeben. Statt des Mehls kann auch zwölf bis vierzehn Loth Semmel dunkelgelb in Butter geröstet, mit der Brühe gut verkocht und dann mit durchgestrichen werden.

Diese Suppe kann drei, bis drei und eine halbe Kanne betragen.

Mit Mus-Suppen von Fasanen, Schnepfen, Großvögeln, Lerchen ꝛc. wird eben so verfahren.

Rothbohnenmus-Suppe. Potage à la Condé.

Dreiviertelskanne kleine rothe Bohnen werden rein gewaschen, mit guter Fleischbrühe aufgesetzt, ein halbes Pfund recht guter Schinken, zwei Möhren, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein Stück Selleri und ein Sträußchen Petersilie dazu gethan und recht langsam sehr weich gekocht; nachher die Gemüse herausgenommen, die Bohnen abgegossen, recht fein gestoßen, mit ihrer, so wie mit der noch nöthigen Brühe verdünnt, noch eine Stunde ganz langsam gekocht, und dann durch ein Haartuch gestrichen, im Bade heiß gemacht und gehörig gesalzen; dieses Mus muß ebenfalls weder dick noch dünne seyn; zuletzt wird es angerichtet und würflig geschnittene Semmel, welche man in klarer Butter gebacken hat und gut abgetropft ist, darauf gegeben.

Erbsenmus-Suppe. Potage à la purée de pois.

Eine Kanne schön trockne Erbsen werden, wie die vorgehenden Bohnen, weich gekocht und diese Suppe auch ganz so wie die vorgehende beendet.

Statt der Semmel kann man auch Reis darein geben.

Grünerbsenmus-Suppe. Potage à la purée de pois nouveaux, auch Potage à la d'Artois genannt.

Ein Mäßchen grüne Erbsen, welche mittler Größe seyn können, werden rein gewaschen und abgegossen, ein Viertelpfund Butter zerlassen, die Erbsen darein gethan, gesalzen und umgeschwenkt, ein Strauß grüne Petersilie dazu gefügt und auf schnellem Feuer durchhitzt, indem man sie dabei einige Male umschwenkt; nachher wird eine halbe Kanne Fleischbrühe darauf gegossen und sie zugedeckt weich gedämpft; darauf werden sie fein gestoßen, mit guter Fleischbrühe verdünnt, angekocht und ein Weilchen fortgekocht, abgeschäumt und abgefettet, ein wenig Zucker und das nöthige Salz hinzu gethan, durch ein Haartuch gestrichen und im Bad heiß gemacht; vor dem Anrichten mit vier Loth frischer Butter aufge-

zogen und über gewürfelt und gebackne Semmel, oder über ausgequollnen Reis angerichtet.

Linsenmus-Suppe. Potage à la purée de lentilles, auch Potage à la Chantilly genannt.

Dreiviertelskanne schöne reingelesene Linsen werden gewaschen, ein halbes Pfund Schinken, zwei Möhren, ein Stück Selleri und eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt dazu gethan, und mit Fleischbrühe langsam recht weich gekocht; die Gemüse werden alsdann herausgenommen und die Linsen recht fein gestoßen, nachher mit ihrer Brühe verdünnt und wo möglich ein Theil Consommee oder Essenz von Wildgeflügel dazu genommen, auf- und eine Stunde langsam fortgekocht, nachdem abgeschäumt und durch ein Haartuch gestrichen, heiß gemacht, gehörig gesalzen und mit würfelicht geschnittener und gebackner Semmel, mit Reis, oder mit ausgequollnem Sago angerichtet.

Auch kann man einen Teller voll schön ganze Linsen zurück behalten, und sie nebst einigen Bratwürsten, welche erst abgebraten und in Scheibchen geschnitten worden sind, statt Brod in die Mussuppe thun.

Maronenmus-Suppe. Potage à la purée de marons.

Von ein und einem halben Pfunde Maronen wird die äußere Schale abgemacht, nachher kochendes Wasser darauf gegossen und auf heißer Stelle ziehen gelassen, bis daß die zweite Schale sich löst; dann gleich mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, theilweise herausgenommen und abgezogen. Diese reinen Maronen werden mit Consommee oder mit guter Brühe eine Stunde langsam gekocht, nachdem abgegossen und recht fein gestoßen, indem man von ihrer Brühe immer wieder etwas nachgießt; nachher mit Consommee oder sonst guter Brühe gehörig verdünnt, aufgekocht und eine gute Stunde langsam fortgekocht, verschäumt, gesalzen, ein wenig Pfeffer und nach Befinden auch ein wenig Zucker dazu gefügt, durch ein Haartuch gestrichen, im Bad heiß gemacht, Eiesgroß gute frische Butter darunter gezogen und über gewürfelt und gebackne Semmel angerichtet.

Diese Suppe muß, wie alle Mussuppen, dicklicht vom Löffel rinnen.

Möhrenmus-Suppe. Potage à la purée de carottes.

Eine und eine halbe Kanne der schönsten rothen Möhren, welche rein geputzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten worden sind, werden in ein Viertelpfund heiß gemachte Butter gethan und auf nicht starkem Feuer eine kurze Zeit geschmort, indem man sie

manchmal umschwenkt oder umrührt; nachher wird eine Kanne Brühe darauf gegossen, zugedeckt, langsam recht weich gedämpft und dann recht fein gestoßen. Ein Eßlöffelvoll Mehl wird mit Butterweiß abgeschwitzt, kalt gerührt und dann mit drei Kannen Brühe aufgelöst, die Möhren damit vermischt, unter Umrühren auf- und von der Seite dann noch eine halbe Stunde fortgekocht; nach diesem abgeschäumt und abgefettet, gesalzen und etwas Zucker dazu gefügt, um das Mus angenehm zu machen; zuletzt durch ein Haartuch oder nicht allzufeines Haarsieb gestrichen, heiß gemacht und mit ausgequollnem Reis, Hafer- oder Sternnudeln, oder auch mit gewürfelt und gebackner Semmel angerichtet. Gewöhnlich wird kein Mehl zu dieser Suppe genommen, doch dann scheidet sich die klare Brühe von den Möhren so leicht ab und dieses haben manche Herrschaften nicht gern. Uebrigens muß diese Suppe weder dicke noch dünne seyn.

Wurzelmus-Suppe. Potage à la Crecy.

Zwölf Möhren, sechs weiße Rüben, sechs Pastinak-, vier Petersilienwurzeln, zwei Sellerieknollen und drei Zwiebeln (welche auch wegbleiben können) werden, nachdem sie rein geputzt und gewaschen sind, in Scheiben geschnitten, wie vorhergehende Möhren in Butter geschmort, und diese ganz so wie die Möhrenmus-Suppe beendiget.

Weißrübenmus-Suppe. Potage à la purée de navets.

Weiße Rüben, welche vest aber nicht löchricht sind, werden geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten, in einem Kasserol ein Viertelpfund Butter heiß gemacht, ohngefähr ein und eine halbe Kanne von den weißen Rüben dazu gethan und auf dem Eisenheerd oder auf einem nicht zu heißen Windofen gelbbräunlich gebraten, indem man sie öfters umschwenkt oder umrührt; man muß öfters darnach sehen, daß nicht etwa Blättchen am Boden vest sitzen bleiben und schwarz werden; wenn sie alle eine schöne röthlichbraune Farbe erlangt haben, so wird eine halbe Kanne Brühe daran gegossen, starke Nußgroß Zucker dazu gethan, zugedeckt und die Rüben langsam recht weich gedämpft; zur Verdünnung wird dunkle Brühe genommen; übrigens wird sie ganz wie die Möhrenmus-Suppe beendiget. Man kann zu diesen Arten Suppen auch kleine runde Semmelscheibchen im Ofen hart rösten, fünf Minuten vor dem Anrichten in die Suppenterrine thun und mit kochender Brühe übergießen, damit sie aufquellen, und dann die Mussuppen darüber anrichten.

Krebs-Suppe. Potage à la bisque d'ecrevises.

Auf drei Kannen Suppe werden etwa funfzig bis sechszig Suppenkrebse genommen, aus mehreren Wässern recht rein gewaschen, wenig gesalzen, kochende Brühe darüber gegossen und zehn Minuten kochen gelassen; dann abgegossen und die Schalen ausgebrochen, die Schwänze in einige Stückchen zerschnitten und in den Suppennapf gethan, die Leiber recht fein gestoßen und auf die Seite gesetzt; dann die Schalen recht fein gestoßen und mit zwölf Loth Butter auf wenig Kohlen funfzehn bis zwanzig Minuten recht langsam geschmort; wenn dann die Butter etwas klar hervor tritt, zwei Eßlöffelvoll Mehl darunter gerührt und noch fünf Minuten schmoren gelassen, hernach zurück gestellt, und wenn es kalt ist, mit dem Krebssud und übrigens mit Fleischbrühe, zusammen etwa drei und eine Viertelskanne, aufgelöst und aufgefüllt, unter beständigem Rühren an- und eine halbe Stunde langsam fortgekocht; nachdem die gestoßenen Leiber mit der Suppe aufgelöst, gehörig gesalzen und so durch ein Haartuch gestrichen, alsdann im Bade heiß gemacht; vor dem Anrichten recht durcheinander gezogen und über kleine Semmelkrusten, oder zehen bis zwölf Loth ausgequollenen Reis angerichtet. Man kann auch Spargel, Blumenkohl und Selleri, klein geschnitten und abgekocht, in die Suppe thun. Statt dem angegebenen Mehl kann man zwölf bis vierzehn Loth Semmelscheiben mit der Suppe weich kochen, um sie damit zu verdicken, und dann mit durchstreichen.

Paradiesäpfel-Suppe. Potage à la purée de tomates.

Vier und zwanzig bis dreißig schönrothe Paradiesäpfel werden gewaschen, aufgeschnitten, die Kerne und das Wasser herausgedrückt, die Früchte in ein Kasserol gethan, mit sechs Loth Butter, einem halben Pfund rohen Schinken, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel mit drei Nelken besteckt, einem Strauß Petersilie und einer kleinen Messerspitze rothen Pfeffer zwei Stunden recht langsam gedämpft; dann die Zwiebel herausgenommen, acht Loth Semmelrinde dazu gethan, mit Consommee oder Dunkelbrühe hinreichend begossen, eine halbe Stunde kochen gelassen, abgeschäumt und abgefettet, ein wenig Zucker und gehöriges Salz hinzu gethan, durch ein Haartuch gestrichen, im Bade heiß gemacht und über Macaroni, Sternnudeln rc., welche man gewällt und in guter Brühe weich gekocht hat, oder über ausgequollnen Reis angerichtet.

Pohlnische Suppe. Potage à la Polonaise.

Ein Viertelpfund Butter wird heiß gemacht, zwei bis drei Eßlöffelvoll Mehl darinne geschwitzt bis es braußt, dann kalt gerührt, mit brauner Brühe aufgelöst und aufgefüllt, ein Gebund Petersilie,

Sellerikraut und Zipollen oder Lauchzwiebeln und einige Pilze oder Schampinionen dazu gethan, Dreiviertelstunde langsam kochen gelassen, hernach abgeschaumt und abgefettet, durch ein feines Haartuch gegossen, kochend heiß gemacht, gesalzen, mit weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt und über einen Teller voll Gehäck von frischem zarten Schöpsbraten oder Rebhühnerbrüsten und in Butter gebackne Semmelkrustchen angerichtet.

Kalbskopf= (Falsche Schildkröten=) Suppe. Potage à la tortue.

Ein weißer Kalbskopf, welcher Tags zuvor gebrüht worden ist, wird von den Knochen gelöst, in drei Stücke geschnitten, einige Stunden eingewässert und einige Male das Wasser erneut; dann herausgewaschen und in frischem Wasser langsam warm werden gelassen, hernach abgegossen und wieder frisches Wasser darauf gegeben, zum Feuer gesetzt, angekocht, verschaumt und eine Viertelstunde fortgekocht; hernach abgegossen, frisches Wasser darauf gethan und ganz rein zugeputzt, nachdem in kleine runde, Viergroschenstück große Stückchen geschnitten und in Weißbrühe weich gekocht. Drei Kannen halb gute Consommee und halb gelbbraune Kalbsbrühe werden zum Feuer gesetzt, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, ein Gebund von Petersilie, Sellerickraut und Zipolle, so wie etwas Muskatblüthe dazu gethan, um den vierten Theil langsam eingekocht und zuletzt durch eine Serviette gegossen; diese Brühe muß recht klar seyn; sie wird in den Suppenkessel gegossen, drei Viertelsflasche recht guter Madeirawein und eine Messerspitze rother Pfeffer dazu gefügt, gehörig gesalzen und heiß gemacht.

Ein Weilchen vor dem Anrichten wird der Kalbskopf abgegossen, darauf gesehen, daß die Stückchen nett sind, und nebst hinreichenden abgekochten Fleischklöschen in die Suppe gethan; zuletzt wird diese über zwölf hartgekochte, gute ganze Eierdotter in den Suppennapf angerichtet. Statt der Eierdotter kann man auch Eierklöschen, so wie sie bei dem Schildkrötenragu vorkommen werden, dazu thun.

Aufgebrühete Semmel. Mitonnage.

Man reibt die Semmel ganz leicht ab, schneidet die Rinde in dünnen Stückchen herunter, rundet diese wie ein Viergroschenstück groß und läßt sie im Ofen oder in der Röhre hart werden; zehn Minuten vor dem Anrichten giebt man sie in die Suppenschale (Terrine), gießt eine halbe bis dreiviertels Kanne kochende Brühe darauf und deckt sie zu. Darüber werden dann verschiedene Suppen angerichtet. Die Semmelbrosse kann ebenfalls dazu verwen=

det werden; diese wird eben auch in dünne runde Scheibchen geschnitten und dann im Ofen lichtgelb und hart geröstet.

Frühlingssuppe. Potage printanière.

Eine Viertelskanne Möhrchen, etwas weiße Rüben und etwas Petersilienwurzeln werden in Zolllange Rübchen geformt; einige Händevoll Brechspargel, eben so viel schmale junge Bohnen und junger Lauch (wenn er geliebt wird,) Zolllang geschnitten; zarter Kopflattich und Sauerampf in kleine Blättchen gepflückt, von jedem drei Händevoll; kleine zarte Körbelblättchen, eine gute Handvoll; zarte Selleri- und Petersilblättchen, zusammen eine kleine Handvoll; einige Händevoll grüne Erbsen und etwas kleine Blumenkohlröschen; alles dieses und noch mehr ähnliches was das Frühjahr darbietet wird dazu genommen. Einige von diesen Gemüsen, welche zu starken Geschmack geben, werden erst gewällt und mit frischem Wasser abgefrischt. Anderthalben Stunden vor dem Anrichten werden drei Kannen kräftige hellbraune Brühe kochend gemacht und gesalzen; zuerst die Möhrchen und Petersilienwurzeln darein gethan, später der Lattich, wieder später die grünen Bohnen, und so fort, so daß ein jedes nach seiner Art weich werden kann; zuletzt wird die Suppe so gegeben oder auf aufgebrühte Semmel, oder geröstete kleine Semmelkrustchen angerichtet. Statt der Semmel kann man übrigens auch Reis, Nocken, so wie eine beliebige Art Klöschen oder Pfannzel darein geben.

Schiffonade-Suppe. Potage à la chiffonade.

Es werden hier die nämlichen Zuthaten wie zu der vorgehenden Frühlingssuppe genommen, die Wurzeln aber verschiedenförmig geschnitten oder ausgestochen; nach Belieben auch noch zwanzig junge kleine Zwiebelchen hinzu gefügt; übrigens wird diese Suppe mit oder ohne Semmel gegeben.

Sommersuppe. Potage à la Julienne.

Möhren, weiße Rüben, Selleri, Pastinak, Petersilienwurzeln, zarter Welschkohl oder Kopflattich, Sauerampf, Körbel, Lauch (Pory), wo er geliebt wird, und Zwiebelchen desgleichen, alles wird in kleine Zolllange feine Faden geschnitten, rein gewaschen und abtropfen gelassen; hernach acht Loth reines Fett vom Fleischkessel, oder eben so viel Butter in ein Kasserol gethan, die Gemüse dazu gegeben und langsam geschmort, bis daß sie eine leichte Farbe genommen haben; nach diesem drei und eine halbe Kanne kräftige hellbraune Brühe darauf gegossen und zwei Stunden ganz langsam gekocht; Körbel und Sauerampf kommen in der letzten Viertelstunde erst dazu; zuletzt wird die Suppe vollkommen gesalzen und nach

Befinden auch ein klein wenig Zucker daran gethan; übrigens wird sie wie die Frühlingssuppe angerichtet.

Herbstsuppe. Potage à la Brunoise, ou à la Faubonne.

Möhren, weiße Rüben, Selleri, Pastinak und Petersilienwurzeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten, rein gewaschen und zum Abtropfen gelegt; nachher acht Loth klare Butter heiß gemacht, die Wurzeln darein geschmort und leicht Farbe nehmen gelassen; übrigens wird diese ganz so wie die Sommersuppe beendiget. Statt über Semmel, kann man sie auch über ausgequollenen Reis anrichten und beides behutsam untereinander mengen.

Kuselsuppe. Potage à la Kusel.

Ohngefähr dreißig Möhren, dreißig weiße Rüben, zehn Selleri und zwanzig Borv, alle von gleicher Dicke und Zolllang geschnitten, so wie zwanzig nett geschälte, kleine Zwiebeln werden gewällt und nachher in Kraftbrühe weich und kurz eingekocht; acht Kopflattiche gewällt und dann zwischen Speckplatten mit etwas Kraftbrühe weich gedämpft; die Gemüse werden in die Suppenschale gethan, Kraftbrühe darauf gegossen und die Suppe so, ohne Semmel, gegeben.

Kräuter-Suppe. Potage aux herbes.

Zwei Hände voll Sauerampf, zwei Hände voll Kopflattich, eine Hand voll junger Spinat, alles von den Rippen gestreist, zwei Hände voll Körbel, eine Hand voll Petersilblättchen und nach Belieben Borv, werden aus einigen Wässern gewaschen und nicht allzufein geschnitten; nachher ohngefähr sechs Loth Butter heiß gemacht, oder eben so viel reines Fett von dem Fleischkessel genommen und die Kräuter darinnen kurz gedämpft; dann drei Kannen gute Brühe darauf gegossen, eine halbe Stunde gekocht, gesalzen und über gebrühete Semmel angerichtet.

Spargel-Suppe. Potage aux pointes d'asperges.

Die grünen Brechspargeln werden vom Kopf abwärts, da wo er noch leicht bricht, abgebrochen, alle Blättchen bis an den Kopf abgeputzt, gewaschen, in drei Viertelszoll lange Stückchen, oder auch zu kleinen Erbsen geschnitten, nochmals rein gewaschen, in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und fünf Minuten gewällt, hernach abgegossen und mit kaltem Wasser kalt gespült; zwanzig bis dreißig Minuten vor dem Anrichten, je nachdem der Spargel mehr oder weniger zart ist, werden drei Kannen kräftige hellbraune Brühe aufgekocht, die Spargeln dazu gethan, nicht zu sehr gesalzen und

fortgekocht, bis daß sie weich sind; dann über gebrühete Semmel angerichtet.

Suppe mit jungen Möhren. Potage aux carottes nouvelles.

Ohngefähr eine halbe bis drei Viertelskanne zolllange, nett zugeschnittene Möhrchen, (die holländischen kurz und dunkelrothen sind die zartesten und besten), werden in kochendem Wasser gewällt, dann gleich wieder abgegossen und mit frischem Wasser abgespült; eine Stunde vor dem Anrichten werden sie in kräftige, hellbraune, kochende Brühe gethan, ein klein wenig Zucker zugesetzt, weich gekocht, gesalzen und über aufgebrühete Semmel angerichtet.

Lattich-Suppe. Potage aux laitues emincées.

Von sechs bis acht schönen Kopflattichen wird alles Zarte von den Rippen ab- und klein gepflückt, oder fadig geschnitten und recht rein gewaschen; nachher sechs Loth Butter heiß gemacht oder eben so viel wohlschmeckendes Fett von dem Fleischkessel genommen und der Lattich darinne kurz gedämpft; nachdem drei Kannen hellbraune Fleischbrühe darauf gegossen, weich gekocht, gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und über aufgebrühete Semmel angerichtet.

Grünerbsen-Suppe. Potage aux petits pois.

Dreiviertel bis eine Kanne zarte grüne Erbsen werden recht rein gewaschen, in kochendem gesalzenem Wasser blos überwällt, nachher abgegossen und mit kaltem Wasser abgespült; zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie in starke, kochende, hellbraune Brühe gethan, leicht gesalzen, wenig Zucker zugefügt und dann über aufgebrühete Semmel angerichtet.

Kohl-Suppe. Potage aux choux.

Von drei schönen Wälschkohlhäuptern wird alles Grobe abgemacht, diese dann in vier Theile geschnitten, recht rein gewaschen, in gesalzenes, kochendes Wasser gethan und eine halbe Stunde lang gekocht; nachher in kaltes Wasser gelegt und gut abgekühlt; dann in ein mit dünnen Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, ein wenig Salz und weißer Pfeffer darauf gestreut, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, zwei Möhren und ein Stückchen Schinken dazu gethan, mit dünnen Speckplatten überdeckt, mit fetter Fleischbrühe begossen, zugedeckt und zwischen Gluth langsam weich gedämpft; vor dem Anrichten werden die Stücken Kohl einzeln auf eine Serviette herausgethan, um daß das Fett abzieht, dann über

aufgebrühete Semmel in die Suppenschale gelegt und mit ganz starker Braunbrühe übergossen.

Mit ganzem Lattich wird die Suppe ebenso bereitet.

Gefüllte Lattich-Suppe. Potage aux laitues farcies.

Von zwölf bis funfzehn Kopflattichen werden die groben Blätter behutsam abgemacht, nachher rein gewaschen, in ein großes Kasserol gethan, übersalzen, mit kochendem Wasser übergossen und eine Viertelstunde gekocht; dann einzeln mit dem Schaumlöffel heraus genommen und in kaltes Wasser gelegt; nachdem sie ausgekühlt sind, werden sie auf ein großes Sieb heraus gethan, um daß das Wasser rein abfließt; dann die Blätter von jedem Kopf behutsam aus einander gemacht und niedergelegt, ein rundes, Eigroßes Stückchen Kalbfleisch-Fülle auf die Mitte gesetzt, die Blättchen, eins nach dem andern, vest darum geschlagen und eine hübsche runde Form gegeben; endlich in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer überstreuet, mit dünnen Speckplatten überdeckt, mit Fleischbrühe begossen, so daß solche darüber gehet, zugedeckt, angekocht, und zwischen Glut langsam ein bis anderthalbe Stunden dämpfen gelassen. Vor dem Anrichten wird der Lattich einzeln auf eine Serviette heraus gelegt, um das Fett abzuziehen, dann über etwas aufgebrühete Semmel in die Suppenschale gereichet, und mit kräftiger, brauner Brühe übergossen.

Französische Garbürsuppe. Potage à la croute au pot.

Ein guter Theil schöner Semmelrinden wird in Scheibchen geschnitten; auch kann Brosse dazu geschnitten und im Ofen oder in der Röhre gelb und hart geröstet werden; diese Krusten werden dann in ein mit Butter dünne bestrichenes Silberkasserol gelegt; Kraft- oder sonst gute, starke Fleischbrühe, worauf ein guter Theil wohlschmeckendes Fett vom Fleischkessel seyn muß, wird gut gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und in einigen Absätzen darüber gegossen, so viel, daß die Semmel gut aufquellen kann; nachher in dem Ofen oder in der Röhre, oder zwischen Kohlenglut, ohngefähr eine Stunde langsam gebacken, so daß die Semmel von unten und oben Kruste nimmt; zuletzt wird das übrige Fett abgegossen. In die Suppenschale wird Kraft- oder eine recht gute Dunkelbrühe angerichtet und die Garbür zur Seite gegeben.

Italienische Garbür-Suppe. Potage à la garbure italienne.

Sechs bis acht große Zwiebeln werden rein geschält und gewaschen, von oben nach unten gespalten, und jede Hälfte zwei bis drei Mal durchschnitten, so daß sie an der Wurzel noch zusammen

hängen, dann in der Quere in Scheiben geschnitten, wodurch sie in gebogene Stifteln zerfallen; diese werden in kochendem Wasser überwällt, nachher gleich abgegossen und mit frischem Wasser abgespült; darauf wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, die Zwiebeln darein gethan, gesalzen und auf glühender Asche langsam weich gedünstet; nach diesem eine Viertelskanne guter rother Wein darauf gegossen, schnell eingekocht und darauf gesehen, daß sie sich nicht anlegen, bis dahin, wo sie sich noch leicht auseinander theilen; während diesem wird ein halbes Pfund Parmesankäse gerieben, Semmel kleinstiftlich oder kleinscheibig geschnitten und gelb und hart geröstet; ein Silberkasserol oder tiefe Schüssel wird mit Butter bestrichen, eine dünne Schicht Semmel darein, und Käse darauf gestreut, zerlassene Butter darüber gespritzt, mit kräftiger Brühe befeuchtet und nachher eine dünne Schicht Zwiebeln darüber ausgebreitet; darauf wird wieder Semmel gestreut, und so abwechselnd fortgefahren bis zu Ende; der Schluß ist Semmel und Käse; nachdem wieder Butter darauf gespritzt und mit Kraftbrühe befeuchtet worden ist, wird das Ganze in der Röhre oder zwischen glühenden Kohlen langsam gebacken, so daß der Kuchen von unten und oben Kruste nimmt; diese Garbür wird wie vorgehend zur Seite von kräftiger Braunbrühe, oder auch gleich darein angerichtet, gegeben.

Kohlgarbür-Suppe. Garbure aux choux.

Vier bis sechs Wälschkohlhäupter werden von allem Unzarten befreit und wie zu der Kohlsuppe weich gekocht; nachher in der Quere in klein Fingerdicke Scheiben geschnitten; erst eine Schicht Semmelscheiben, wie bei der französischen Garbür, in ein mit Butter ausgestrichenes Silberkasserol gethan, darüber eine Schicht Kohl gegeben, dann wieder Semmel und wieder Kohl darauf gegeben, und so abwechselnd fortgefahren; oben darauf kommt wieder Semmel, diese wird mit fetter Brühe, wie bei der französischen Garbür, worunter man auch die übrige Brühe von dem Wälschkohl, doch ohne Fett, nimmt, begossen, und eben so gebacken. Man kann auch über den Kohl allemal eine Schicht Parmesankäse streuen. Zwei und eine halbe Kanne kräftige braune Brühe werden in die Suppenschale angerichtet und die Garbür daneben gegeben.

Lattichgarbür-Suppe. Garbure aux laitues.

Zwanzig schöne Lattichköpfe werden zugeputzt, eine Viertelstunde im Wasser gewällt, einzeln in kaltes Wasser gehoben, dann ausgepreßt und wie der Wälschkohl zu der vorhergehenden Garbüre weich gedämpft; übrigens wird diese auch ganz wie jene Garbür beendiget.

Ebenauch kann man die Lattiche roh, in der Quere in Fin-

gersdicke Scheiben schneiden und sie in zwölf Loth Butter langsam weich dämpfen.

Lauchgarbür-Suppe. Garbure aux poireaux.

Vier und zwanzig fingerstarke Lauchzwiebeln werden von den groben Schalen gereiniget, gewaschen und in halbe Fingerdicke Scheibchen, so weit sie nämlich weiß und weißgelb sind, geschnitten; hernach wird zwölf Loth Butter zerlassen, die Lauchzwiebeln darein gethan und ein Weilchen so geschwitzt, nachher etwas Brühe dazu gegossen, gesalzen und vollends ganz weich gedämpft; übrigens wird ganz wie bei dem Kohlgarbür verfahren.

Maronengarbür-Suppe. Garbure à la Polignac.

Dreißig große Maronen werden von den Schalen gereiniget (man sehe Maronenmus-Suppe), eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, ein Lorbeerblatt und ein Gebündchen Petersilie und Sellerikraut hinzu gethan, Fleischbrühe darauf gegossen und langsam weich gekocht; dann entzwei geschnitten, schichtweise mit Semmelschnittchen, wie bei der Kohlgarbür, in ein mit Butter ausgestrichenes Silberkasserol gebracht, die Brühe davon durchgegossen und durch andre Fleischbrühe, worauf ein Theil gutes Fett vom Fleischkessel seyn muß, vermehrt, gehörig gesalzen und mit ein wenig weißem Pfeffer gewürzt, darüber gegossen, und eine Stunde langsam gebacken. Kräftige braune Brühe wird daneben gegeben.

Wurzelgarbür-Suppe. Garbure à la Villeroy.

Möhren, weiße Rüben, Sellerikuollen, Kopflattiche, Körbel und Lauch werden rein geputzt und gewaschen; die Wurzeln in Würfeln geschnitten und die Kräuter klein gezupft; Möhren ohngefähr drei Achtelskanne, und weiße Rüben, Selleri und Lauch von jedem eine Viertelskanne, Körbel eine und Lattich drei derbe Hände voll; darauf wird zwölf Loth Butter, oder eben so viel wohlschmeckendes Fett vom Fleischkessel genommen und die Möhren eine kurze Zeit darinne geschmort, nachher die Rüben und später die Selleri dazu gethan und geschmort, bis alles ein wenig Farbe genommen hat, nach diesem die Kräuter dazu gefügt und noch ein Weilchen geschmort, bis daß diese zusammen geschwunden sind; zuletzt etwas Fleischbrühe darauf gegossen, so daß die Gemüse darinne baden, Wallnußgroß Zucker und wenig Salz dazu gethan und weich dämpfen gelassen. Nachher werden in ein ausgestrichenes Silberkasserol Fingerdick Semmelscheibchen, wie bei der Kohl-Garbür gelegt, darüber Fingerdick von den Wurzeln ausgebreitet und ein klein wenig weißer Pfeffer darauf gestreut, wieder Semmel und

wieder Gemüse darauf gethan, und so fortgefahren bis zu Ende. Die übrige Brühe nebst der Butter von den Gemüsen wird mit so viel Fleischbrühe vermehrt, daß die Semmel gehörig damit aufquellen kann und damit übergossen; zuletzt eine Stunde gebacken. Kräftige Braunbrühe wird daneben gegeben.

Weißrübenessenz-Suppe. Potage à l'essence de navets.

Beste weiße Rüben werden geschält, rein gewaschen und in grobe Würfeln geschnitten; nachher wird ein Viertelpfund Butter heiß gemacht, oder eben so viel gutes Fett vom Fleischkessel genommen, ohngefähr eine Kanne von den Rüben darinne langsam röthlich geröstet und dann drei und eine halbe Kanne kräftige Dunkelbrühe, oder gute Fleischbrühe, welche man mit ein wenig gebrenntem Zucker färben kann, darauf gegossen, einige Pfefferkörner, ein Gewürznägel und ein kleiner Strauß Petersilie und zartes Sellerikraut dazu gegeben, nach Befinden auch mit ein wenig Zucker angenehmer gemacht, und eine und eine halbe Stunde langsam gekocht; dann durch eine Serviette gegossen, wieder heiß gemacht, gehörig gesalzen und über aufgebrühete Semmel angerichtet, oder Fleischklöschen darein gegeben.

Reis-Suppe. Potage au riz.

Zwölf Loth carolinischer Reis wird mit frischem Wasser gut gerührt, das Wasser abgegossen und dieses Verfahren noch zwei Mal wiederholt, dann mit ohngefähr drei Viertelskanne frischem Wasser zum Feuer gesetzt, schnell ankochen und zwei Minuten fortkochen lassen; hernach gleich weggenommen, das Wasser davon abgegossen, mit frischem Wasser abgespült und dieses Abspülen durch frisches Wasser noch zwei Mal wiederholt, so daß nichts milchichtes zurück bleibt, und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, durchgesehn, und alles, was nicht weiß ist, weggethan. Diese Vorbereitung ist nöthig, wenn die Fleischbrühe beim Kochen des Reises klar bleiben soll. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Reis mit drei Kannen kochender, Gelbbrauner-Kalbsbrühe, Consommee oder andrer hellbrauner Brühe begossen, recht langsam gekocht, nicht ganz zugedeckt, öfters abgeschäumt und dabei gehörig gesalzen; endlich, wo es geliebt wird, mit ein wenig Muskatnuß oder Muskatblüthe gewürzt, und angerichtet. Schöner wird die Suppe, wenn man den Reis bloß mit etwas Fleischbrühe begießt, so daß solche um noch ein Mal so hoch über den Reis wegstehet, salzt und ganz langsam ausquellen läßt, dann in die Suppenschale giebt und die klare, kräftige Brühe darüber gießt. So wird der Reis auch immer zu den Mus-Suppen ausgequollen.

Auf bürgerliche Weise hingegen wird der Reis bloß gut ge-

waschen, einige Male mit heißem Wasser abgebrühet, durchgesehen, mit Fleischbrühe, worauf etwas wohlschmeckendes Fett seyn kann, langsam weich gekocht, verschäumt, gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt. Auch wird zuweilen ein wenig Selleri ganz kleinwürflicht geschnitten und mit dem Reis zugleich weich gekocht.

Nudel-Suppe. Potage aux nouilles.

Von einem ganzen Ei und zwei Eierdottern wird ein Nudelteig gemacht, recht dünne ausgetrieben, halb trocken werden lassen, nachher in zwei Querfingerbreite Streifen, wovon acht bis zehn übereinander gelegt werden, so wie dann in der Quere in feine, oder nach Belieben auch in starke Faden geschnitten, recht auseinander gezettelt und gestreut. Diese werden in drei Kannen Consommee, hellbraune oder auch nur gute Fleischbrühe, welche wallen muß, gestreut und immer untergerührt, zehn bis funfzehn Minuten langsam gekocht; dann abgeschäumt und rein abgefettet, nach Belieben mit Muskatblühe gewürzt und angerichtet.

Bürgerlich muß auf allen Fleischbrüh-Suppen sich noch etwas wohlschmeckendes Fett vom Fleischkessel befinden. Etwas feingeschnittener Schnittlauch über diese Suppe gestreut, ist für den Liebhaber nicht unangenehm.

Fleckel-Suppe.

Vorherbeschriebene Nudelblätter werden in kleine viereckige Fleckchen, Linsengroß, geschnitten, und wie die Nudeln gekocht.

Eiergräupchen-Suppe.

Eine Handvoll Mehl wird auf das Backbret gelegt; eine Grube darein geformt, fünf Eierdotter und wenig Salz darein gegeben, das Mehl nach und nach unter die Eierdotter gemischt und so viel darunter gerieben, als man voraus setzen kann, daß das Ganze sich noch zu einem Teig binden lasse; diese Zotteln werden dann zu einem Ballen geknetet und zusammen gedrehet; es muß ein möglichst vester und gut verbundener Teig seyn; dieser wird hernach auf dem Reibeisen auf dem Tisch breit umher gerieben; wenn er ziemlich trocken ist, durch einen groben Durchschlag gemacht und was zurücke bleibt fein geschnitten, und auch noch durchgerieben, dann in drei Kannen kochende Dunkelbrühe eingekocht, eine halbe Stunde langsam gekocht, verschäumt, gesalzen und mit einem halben Eßlöffelvoll gewällter und gröblich geschnittener Petersilie gewürzt und angerichtet.

Zur Veränderung kann man zwölf bis sechszehn Loth Butter recht heiß machen, die Eiergräupchen dazu thun, dunkelgelb rösten, nachher in die Brühe einkochen, abschäumen und abfetten und mit Muskatnuß würzen.

Fadennudel-Suppe. Potage aux vermicelles.

Die neapolitanischen Nudeln sind unter den italienischen die besten. Man hat aber unter andern welche, die sich ganz schlecht kochen; wieder andre die da garstig schmecken und die beste Brühe verderben. Um sich vor Letzterem zu bewahren, werden die Nudeln, von welcher Gattung sie auch seyn mögen, erst zwei Minuten gewällt, nachher abgegossen, mit frischem Wasser abgespült, und nach dem Abtropfen erst in die kochende Brühe gethan. Zu drei Kannen Brühe werden ohngefähr zwölf Loth Fadennudeln gerechnet, leicht zerbrochen und eine kleine halbe Stunde gekocht, sie müssen nämlich weich aber noch körnig seyn; dabei werden sie rein abgeschäumt und abgefettet, gehörig gesalzen und so angerichtet.

Stern- und andre Nudeln, welche dicker sind, müssen wenigstens dreißig Minuten langsam kochen. Sind die Nudeln zu einer Mussuppe bestimmt, so werden ohngefähr zehn Loth in eine Kanne Brühe eingekocht, langsam ausgequollen und dann abgegossen.

Macaroni-Suppe. Potage aux macaronis.

Zwölf bis sechszehn Loth Macaroni werden klein gebrochen, in kochendes Wasser geworfen und acht Minuten gewällt, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgespült; wenn sie abgetropft sind, in drei Kannen kochende Consommee oder kräftige Dunkelbrühe gethan, fünf und zwanzig Minuten ganz langsam gekocht, abgeschäumt, abgefettet und vollkommen gesalzen; beim Anrichten wird ein Tellervoll Parmesan- und Schweizerkäse, durch einander gemengt, darein gegeben oder auch daneben gereicht. Die Suppe muß mehr dick als dünne seyn.

Raviolen- oder Mundtaschen-Suppe. Potage à la Génoise ou aux raviolis.

Die Brust von einem jungen gebratnen Huhn, eben so viel gekochte Kalbseutern und eben so viel gewällter Spinat werden recht fein geschnitten; der Spinat wird dann in ein wenig Butter geschmort, nachher Fleisch und Kalbseuter so wie auch eben so ein Theil geriebener Parmesankäse darunter gerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und mit drei bis vier Eierdottern gebunden. Ein Nudelteig von einem Ei und drei Eierdottern wird recht dünne ausgetrieben, in der Mitte durchschnitten, von der geraden Seite angefangen und klein Finger breit mit Eiweiß bestrichen, dann zwei kleine Querfinger breit vom Rande ab eine Reihe Häufchens von der Fülle, Eidotter groß aufgesetzt, so daß dazwischen ohngefähr zwei Finger breit Raum bleibt; dieser Zwischenraum wird dann ebenfalls mit Eiweiß bestrichen, der leere Streifen über die Fülle geschlagen, um die Fülle herum gut angedrückt und mit einem

runden Ausstecher dann Halbmonde ausgestochen, diese auf einen Deckel gelegt und so fortgefahren bis zu Ende. Ist der Teig nicht mehlig, nämlich sieht er schön gelb, so können die Raviolen gleich in die dazu bestimmte Consommee oder sonst kräftige Dunkelbrühe eingekocht und zehn Minuten langsam, beinahe ganz zugedeckt, gar gekocht werden, im entgegengesetzten Falle aber werden sie erst gewällt; zuletzt werden sie angerichtet und nach Belieben noch geriebener Parmesankäse daneben gegeben. Man kann auch jede Klöschenfülle dazu anwenden, indem man einen Eßlöffelvoll gewällte und feingeschnittene Petersilie darunter rührt. Auch kann man die Fülle blos von Spinat machen, indem man gewällten, recht schön grünen Spinat ausdrückt, fein schneidet, in einem guten Stück frischer Butter schmort, mit Salz, wenig Pfeffer und Muskatnuß würzt, und wenn er kalt ist, mit einigen Eierdottern bindet.

Eingeträufelte Suppe. Potage à la Xavier.

In fünf bis sechs ausgeschlagene Eier wird ein wenig Salz und so viel Mehl gequirlt, daß der Teig schwachen Bindfadensdicke vom Löffel spinnt; dieser wird nachher in drei Kannen wallende Dunkelbrühe eingeträufelt; während man den Teig mit der linken Hand hineinträufelt, muß man mit der rechten, vermittelst eines Schaumlöffels, die Faden immer zurückschieben, so daß er immer in die wallende lautere Brühe träufeln kann; nachher fünf Minuten fortgekocht, gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

Gries-Suppe. Potage à la semoule.

In drei Kannen kräftige gelbbraune Kalbsbrühe, Consommee oder sonst gute Fleischbrühe wird vierzehn bis sechszehn Loth Weizengries eingekocht und einige Minuten fortgerührt, damit er nicht klümpricht wird und nicht anbrennt; dann unter öfterm Umrühren eine Viertelstunde langsam fortgekocht, gesalzen, abgeschäumt und rein abgefettet, so angerichtet oder nach Belieben mit Muskatnuß oder auch mit einem halben Eßlöffelvoll gewällter und gröblich geschnittener Petersilienblättchen gewürzt.

Grütz-Suppe, auch Suppe rossol genannt. Potage au gruau.

Vierzehn bis sechszehn Loth weißer, grober Haidekorngrütze wird mit drei Eierdottern oder einem ganzen Ei abgerieben, so lange bis die Körnchen wieder einzeln von einander fallen und dann noch ein bis zwei Stunden getrocknet; nachher in hellbraune, kräftige Brühe, wie der Gries, eingekocht und zwanzig Minuten langsam ausgequollen, recht rein verschäumt und gesalzen; eine

Parthie ganz kleingeschnittene Stiftchen von Selleri, welchen man zur Seite weich gekocht hat, dazu gethan und angerichtet.

Gräupchen-Suppe. Potage à l'orge perlé.

Eine reichliche Viertelskanne feine Gräupchen werden mit mehreren frischen Wässern gewaschen, gelesen und mit Dreiviertelskannen frischem Wasser zum Feuer gesetzt, ein wenig gesalzen und den Saft von einer halben Citrone dazu gedrückt; nachdem das Wasser von den Gräupchen eingesogen ist, wird etwa eine Kanne klare Fleischbrühe zugegossen und, immer gut zugedeckt erhaltend, ganz langsam, so daß sie kaum bemerkbar aufstoßen, weich gekocht, was zwei bis drei Stunden dauern kann; zuletzt wird, was noch nöthig ist, Consommee, gelbbraune Kalbsbrühe oder sonst kräftige Fleischbrühe zugegossen, die Suppe noch eine halbe Viertelstunde von der Seite offen fortgekocht, dabei gut ausgeschäumt, abgefettet und nach Belieben mit Muskatnuß und mit gewällter grobgeschnittener Petersilie gewürzt.

Bürgerlich schneidet man gern Citronschale fein und läßt sie mit weich kochen. Auch schmeckt Selleri, klein geschnitten und mit weich gekocht, recht gut darinne.

Sago-Suppe. Potage au sagou.

Zwanzig bis vier und zwanzig Loth Sago wird erst mit kaltem und nachher einige Male mit kochendem Wasser gewaschen, mit kaltem Wasser abgespült und dabei immer auf ein Sieb geschüttet; nachdem er abgetropft ist, wird er in drei Kannen kochende Kraftbrühe, oder kräftige gelbbraune Kalbsbrühe gegeben, umgerührt und aufgekocht, und dann noch ohngefähr eine halbe Stunde langsam fortgekocht; währenddem einige Male sanft aufgerührt, gesalzen verschäumt, rein abgefettet und dann angerichtet.

Nocken-Suppe. Potage aux noques.

Acht Loth Butter wird mit drei ganzen Eiern zu Schaum gerührt und nachher ohngefähr acht Loth Mehl, wenig Muskatnuß und nöthiges Salz gut darunter gemengt; darauf wird eine Probe, Haselnußgroß, in kochende Brühe oder kochendes Wasser gethan und zugedeckt langsam gar gekocht; wenn die Nocke hoch bleibt und im Kern schön locker ist, so ist sie gut; hält sie aber nicht gehörig zusammen, so muß noch ein wenig Mehl, im Gegentheil aber, wenn sie zu veste ist, noch ein bis zwei Eßlöffelvoll Rahm nach und nach darunter gemischt werden; darauf wird der Teig Querfinger hoch auf einen umgekehrten Teller oder eine Schüssel gestrichen und kalt gestellt. Dann läßt man drei bis vier Querfinger hoch gesalzne, leichte Brühe oder gesalznes Wasser kochen,

sticht mit einem Theelöffel, den man erst in die heiße Brühe tunkt, kleine Nocken von dem Teig ab, und wirft sie so nach und nach in die kochende Brühe und läßt sie zwölf Minuten langsam und zugedeckt kochen; wenn sie durchgekocht sind, werden sie abgegossen und dann in zwei Kannen kräftige hellbraune Brühe gethan, rein abgefettet und gehörig gesalzen.

Suppe mit Erdäpfelnocken. Potage aux noques de pommes de terre.

Zwanzig große gute Erdäpfel werden in glühender Asche, im Ofen oder in der Röhre gar gebraten, nachher das Mark heraus gemacht, ein Pfund davon mit zehn Loth Butter klar gerührt, nachdem vier ganze Eier nach und nach, und Salz und weißer Pfeffer oder Muskatnuß darunter gemischt, durch ein Sieb gestrichen und kalt gestellt. Davon werden dann vermittelst zweier Eßlöffeln schön glatt gestrichene Nocken geformt und auf Deckeln gelegt; zuletzt in drei Kannen kochende Consommee oder kräftige hellbraune Brühe gethan und recht langsam, damit sie nicht aufspringen, zehn Minuten gar gekocht.

Semmelklöschen-Suppe. Potage aux quenelles de pain blanc.

Ein Viertelpfund Butter wird mit drei Eiern zu Schaum gerührt, vierzehn bis sechszehn Loth weiße geriebene Semmel, Muskatnuß und nöthiges Salz darunter gemengt und dieser Teig dann ein Weilchen kalt gestellt; hernach wird Mehl auf die Tafel gestreut, der Teig Fingersdicke ausgerollt, in starke Haselnußgroße Stückchen geschnitten, schön rund gedreht und auf ein mit Mehl bestreutes Bret gelegt, dann wie die Nocken eine Viertelstunde gekocht; sie müssen zart aber nicht veste seyn; zuletzt werden sie abgegossen und in zwei und eine Viertelskanne Consommee oder kräftige hellbraune Brühe gegeben.

Suppe mit Griesklöschen Potage aux quenelles de semoule.

Eine halbe Kanne Milch wird aufgekocht, vier Loth Butter dazu gethan und wenn dieses wieder kocht, ein Viertelpfund Waizen- oder Haidekorngries eingerührt und langsam ausgequollen, bis daß er recht dick ist; nachher zurückgestellt; wenn er halb verkühlt ist, werden sechs Eierdotter nach und nach, so wie etwas Salz darunter gerührt und dieser Teig dann kalt gestellt; nach dem Erkalten, vermittelst etwas Mehl, große Haselnußgroße Klöschen davon geformt, acht Minuten lang, wie die Nocken, gekocht, abge-

gossen und in zwei Kannen kräftige hellbraune Brühe gegeben. Nach Belieben kann Parmesankäse daneben gegeben werden.

Suppe mit Reisklöschen. Potage aux quenelles de riz.

Eine reichliche halbe Kanne Milch wird mit sechs Loth recht süßer Butter aufgekocht, zwölf Loth gewällter Reis (m. s. Reissuppe) darein gethan, ein wenig gesalzen, zugedeckt und recht langsam, oben und unten wenig Kohlengluth, ausgequollen; wenn der Reis weich und recht dicke ist, wird er zurückgenommen; und nachdem er halb verkühlt ist, werden sechs Eierdotter nach und nach darunter gerührt und dieser Teig dann ganz kalt gestellt; davon werden, vermittelst etwas Mehls, Eierdottergroße Klöschen geformt, wie die Nocken, zehn Minuten gekocht, dann mit dem Schaumlöffel in einen Durchschlag zum Ablaufen gethan, in zwei Kannen recht kräftige hellbraune Brühe gelegt und nach Belieben geriebener Parmesankäse daneben gegeben.

Suppe mit Geflügelklöschen. Potage aux quenelles de volaille.

Klöschenfülle von Geflügel wird vermittelst etwas Mehl zu Eidottergroßen Klöschen geformt; diese werden dann in kochende und gesalzene leichte Brühe gethan, zugedeckt und in ohngefähr sechs Minuten, indem die Brühe mehr zittert als kocht, gar gemacht; wenn sie durch und durch gar sind, werden sie mit dem Schaumlöffel heraus auf ein Sieb gehoben und in kräftige Consommee, gelbbraune Kalbsbrühe oder Weißrübenessenz gegeben.

Auch kann man Daumstarke Würstchen von der Fülle ausrollen, gar kochen, auf eine flache Schüssel herausheben und wenn sie recht kalt sind, in Scheibchen schneiden und so in die Suppe geben.

Suppe mit Leberklöschen. Potage aux quenelles de foie.

Dreiviertel Pfund Gans= Geflügel= oder Kalbsleber wird von allen Fasern geschabt, fein geschnitten und durch ein Sieb gestrichen; zwölf Loth Butter wird zu Schaum gerührt, mit der Leber, einem Ei, zwei Eierdottern und zwölf Loth geriebener weißer Semmel nebst Salz und etwas Pfeffer vermengt und an einen kalten Ort gestellt. Darauf werden Wallnußgroße Klöschen mit dem Eßlöffel in drei Kannen kochende, hellbraune Brühe eingelegt, eine Viertelstunde langsam gekocht, die Suppe abgeschaumt, rein abgefettet und so angerichtet.

Suppe mit Leberpfannzel. Potage au pain de foie.

Ein halbes Pfund Butter nebst sechs Eierdottern werden flau=

mig gerührt, ein halbes Pfund geschabte und durch ein Sieb gestrichene Leber, so wie ein halbes Pfund geriebene weiße Semmel und Salz und Pfeffer darunter gemengt; nachher die Eierweiße zu Schnee geschlagen und darunter gemischt; darauf wird in einem flachen Kasserol vier Loth klare Butter glühend heiß gemacht, die Masse darein gegossen und langsam gebacken. Bei dem Anrichten wird der Kuchen aus dem Kasserol gestürzt, in verschobene Würfel geschnitten, in die Suppenschale gethan und mit ohngefähr drei Kannen kochender, kräftiger, hellbrauner Brühe begossen.

Suppe mit Fleischpfannzel. Potage au pain de viande.

Zwölf Loth weiße Semmel wird in grobe Stücke geschnitten und in Milch geweicht, sobald sie weich ist, nur leicht ausgedrückt und in einem Kasserol auf dem Feuer zu einem Brei gerührt; nachher zwölf Loth Butter nach und nach und dann ein mittlerer Teller voll Fleischgehäck, sey es von Geflügel, Kalbs- oder Wildsbraten rc. und fünf bis sechs Eier, eins nach dem andern, nebst nöthigem Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gewällter feingehackter Petersilie darunter gemischt. Darauf wird ein tiefer Kasseroldeckel mit klarer Butter Messerrückendicke ausgestrichen und mit Semmel bestreut, die Masse Querfingerdicke darauf gethan und im Ofen schön gebacken. Beim Anrichten wird wie bei dem Leberpfannzel verfahren.

Das Eierweiß kann auch erst zu Schnee geschlagen und dann darunter gezogen werden.

Auch jedes Gebäck oder Mus, welches mit Sose saftig gemacht, mit Butter genährt und mit Eiern gebunden worden ist, giebt ein gutes Pfannzel.

Suppe mit Mehlpfannzel. Potage au soufflé de farine.

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs Eierdottern flaumig gerührt, nachher acht bis zehn Loth Mehl, Muskatnuß und Salz darunter gemengt und dann der Schnee von den Eierweißen darunter gezogen. Auch können die Eier ganz mit der Butter flaumig gerührt werden; darauf wird ein tiefer Kasseroldeckel dicke mit klarer Butter ausgestrichen; die Masse Querfingerdick darein gegeben und von oben und unten schön gelb gebacken; übrigens wird dieses so wie das Leberpfannzel gebraucht.

Auch kann man das geschnittene Mehlpfannzel in die kochende Brühe geben und überkochen; da es auf diese Weise aber sehr quillt, so braucht man weniger davon; da muß dann auch die aufgestiegene Butter rein abgeschöpft werden.

Suppe mit Reispfannzel. Potage au pain de riz.

Dreiviertelskanne Fleischbrühe wird mit zehn bis zwölf Loth

Rindsmark oder wohlschmeckendem Fett vom Fleischkessel, oder auch eben so viel Butter aufgekocht, funfzehn Loth gewällter Reis (m. s. Reissuppe) dazu gethan, gesalzen, angekocht, zugedeckt, und auf einem Dreifuß, bei wenig Kohlengluth unten und oben, ganz langsam ausgequollen; wenn der Reis zwischen den Fingern sich leicht zerdrückt und die Brühe alle eingesogen ist, da wird er vom Feuer genommen, und nachdem er halb verkühlt ist, werden drei Eierdotter und drei ganze Eier darunter gerührt, so wie nachher der Schnee von den drei Eierweißen darunter gezogen; darauf wird ein flaches Kasserol oder ein tiefer Kasseroldeckel dick mit Butter ausgestrichen und mit Semmel bestreut, der Reis Querfingerdicke darein gethan und eine gute halbe Stunde zu schöner Farbe gebacken; beim Anrichten wird dieses so wie die andern Pfannzeln geschnitten und eine kräftige braune Brühe darüber angerichtet.

Der Reis kann auch in Milch gekocht werden.

Ebenso wird ein Pfannzel von Gries bereitet.

Suppe mit Erdäpfelpfannzel. Potage au soufflé de pommes de terre.

Vier und zwanzig Loth Erdäpfelmark (man sehe Suppe mit Erdäpfelnocken) werden mit zwölf Loth Butter fein gerieben, zehn bis zwölf Eßlöffelvoll süßer Rahm nach und nach, und dann sechs Eierdotter darunter gerührt, mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt, und die Eierweiße zu steifem Schnee geschlagen, darunter gezogen. Darauf wird in einem flachen Kasserol oder in einer eisernen Pfanne vier Eßlöffelvoll klare Butter heiß gemacht, die Masse darein gegossen und über dem Feuer (von unten) langsam zu schöner Farbe gebacken, nachher über einen mit Butter bestrichenen flachen Deckel gestürzt und davon wieder herunter in die Pfanne oder in das Kasserol gleiten gelassen, und auch von der andern Seite zu schöner Farbe und gar gebacken. Auf diese Weise werden gewöhnlich alle Pfannzeln gebacken, daher denn auch der plattteutsche Name Pfannzel (Pfannkuchen, in der Pfanne Gebacknes,) rühren mag. Uebrigens kann der Kuchen eben so wohl, nachdem man die Masse in einen, mit klarer Butter wohlausgeschmierten, tiefen Deckel giebt, im Ofen oder in der Röhre gebakken werden. Dieses Pfannzel wird, den Uebrigen gleich, geschnitten und mit kräftiger brauner Brühe gegeben.

Herzogin-Suppe. Potage à la Duchesse.

Vier ganze Eier und sechs Eierdotter, oder auch im Ganzen sechs Eier, werden in einen Topf ausgeschlagen, gesalzen, Muskatnuß und ein halber Eßlöffelvoll gewällte und feingeschnittene Petersilie dazu gethan und gut gequirlt, nachher schön weiße, frisch ge-

riebene Semmel darunter gemengt, so viel nämlich, daß die Masse noch flüßig bleibt und zwei Minuten so stehen gelassen; nach diesem von drei Kannen kräftiger hellbrauner Brühe, welche vollkommen gesalzen ist und wallen muß, eine Achtelskanne nach und nach darunter gemischt, so daß die Masse gut laufend wird und dann sogleich in die wallende Suppenbrühe schnell und auf ein Mal umher gegossen, zugedeckt und sechs bis acht Minuten auf wenig Kohlen oder auf nicht sehr heißer Platte ziehen, aber nicht überkochen gelassen. Nach dieser Zeit wird sich oben auf dem Kasserol eine leicht zusammenhaltende Nocke gebildet haben und die Brühe sehr klar davon geschieden seyn; diese Nocke wird dann stückweise, nebst der Brühe, vermittelst der Suppenkelle in die Suppenschale angerichtet.

Jacobiner-Suppe. Potage à la Jacobine.

Es werden eine Anzahl verlorner Eier über aufgebrühte Semmel (man sehe aufgebrühte Semmel) in die Suppenschale gelegt, mit kochender Consommee oder kräftiger hellbrauner Brühe übergossen und Gehäck von Kapaunbrüsten darein gethan.

Suppe mit Eiergallerte. Potage à la d'Esclignac.

Dreiviertelskanne kräftige Fleischbrühe wird mit zwölf Eierdottern oder zwei ganzen Eiern und sechs Dottern, nebst nöthigem Salz gut zerquirlt und durch ein feines Sieb gegossen, in einen glatten Model, welcher leicht mit Butter bestrichen ist, gefüllt, und diese Masse im Dunstbad gar (steif) gemacht; das Wasser darf nur immer zittern aber nicht kochen, auch darf diese Gallerte nicht über die Zeit stehen, sonst steigt sie und zersetzt sich. Zuletzt werden zwei und eine halbe Kanne Consommee oder auch kräftige hellbraune Brühe kochend gemacht, gesalzen, in die Suppenschale gegossen und die Eiergallerte mit einem Löffel darein gegeben. Diese Eiergallerte kann auch in einer Frühlings- oder Sommersuppe gegeben werden.

Suppe mit Leberkäse. Potage au pot d'espagne de foie.

Ein halbes bis Dreiviertelpfund Gans- Geflügel- oder Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten und in Butter leicht gar gemacht, ohne daß sie Farbe nimmt; nachher recht fein gestoßen, mit fünf Achtelskanne kräftiger Fleischbrühe vermischt, vierzehn bis sechszehn Eierdotter darunter geschlagen, mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen und dann wie vorstehende Eiergallerte gar gemacht und mit kräftiger hellbrauner Brühe gegeben.

Suppe mit Rebhühnerkäse. Potage au pot d'espagne de perdrix.

Von drei gebratenen Rebhühnern werden die Brüste fein geschnitten und, mit ein klein wenig Brühe angefeuchtet, zu Teig fein gestoßen, nachher statt der Brühe mit einfacher brauner Sose vermischt; übrigens wird damit ganz wie mit dem Leberkäse verfahren.
Von Fasanen, Schnepfen ꝛc. wird der Käse eben so bereitet.

Eierflädchen-Suppe. Potage aux omelettes à l'Allemande.

Man bäckt acht bis zehn Eierflädchen (Eierfleckchen, Plünzchen,) (m. s. Abschnitt von den Eiern,) auf beiden Seiten und stürzt sie auf einen Deckel, schneidet sie dann in zwei Querfingerbreite Streifen und diese wieder, in der Quere, in zwei Linien breite Nudeln, kocht sie in drei Kannen kräftige Brühe ein und läßt sie nur gut überwallen, schaumt und fettet sie dann ab, salzt gehörig und würzt sie nach Belieben mit Muskatnuß und mit gewällter, nicht ganz feingeschnittener Petersilie.
Bürgerlich wird öfters feingeschnittener Schnittlauch darüber gestreut.

Graupen-Schleim. Crême d'orge.

Es werden etwa fünf Kannen gute Brühe von zwei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch, einer Henne, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, einer kleinen Selleriknolle und zwölf Pfefferkörner bereitet; eine halbe Kanne Mittelgräupchen gewaschen, mit einer Kanne frischem Wasser zugesetzt, und wenn dieses eingesogen ist, die Brühe zugegossen, gesalzen und nach Belieben mit etwas Muskatblüthe gewürzt, zugedeckt und drei Stunden recht langsam gekocht; nachher mit einer Ruthe oder mit dem Rührlöffel geschlagen, bis daß der Schleim eine annehmliche Dickigkeit hat, und dann durch ein Haartuch oder feines Sieb gegossen. Beim Umreichen werden aufgeschnittene Citronen daneben gegeben.

Reis-Schleim. Crême de riz.

Ein Pfund Reis wird erst in kaltem Wasser und dann in mehreren warmen Wässern gewaschen und abgegossen, hernach mit Fleischbrühe eine und eine halbe Stunde langsam gekocht, endlich zwei Kannen kräftige Hühnerbrühe, welche man dazu bereitet hat, dazu gethan, gesalzen und nach Belieben mit Muskatnuß gewürzt, mit der Ruthe schleimicht geschlagen und durchgegossen.

Von den Fasten-Suppen. Des potages maigres.

Königin-Suppe. Potage à la Reine.

Von drei Pfund Hecht oder Sander werden Haut und Gräten abgemacht, das Fleisch rein gewaschen, abgetrocknet und in kleine Stücke geschnitten; dann ein Viertelpfund Butter zerlassen, der Fisch darinne langsam gar gemacht, ohne daß er Farbe nimmt, und kalt werden lassen; nachher zwanzig süße Mandeln mit einigen Tropfen frischem Wasser recht fein gestoßen; desgleichen der Fisch, und hernach auch zehn Loth Reis, welcher in Fastenbrühe mit vier Loth Butter weich gekocht worden, oder funfzehn Loth weiße Semmel, welche in Rahm geweicht und hernach auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt worden ist, nebst sechs hartgekochten Eierdottern recht fein, und zuletzt alles zusammen noch recht fein gestoßen; mit drei Kannen Fasten-Fischbrühe aufgelöst, gesalzen, mit Muskatblüthe gewürzt und durch ein Haartuch gestrichen, im Bade heiß gemacht, zuletzt mit vier Loth frischer Butter und einigen Löffeln süßen Rahm aufgezogen und über in Butter gebackne Semmelschnittchen angerichtet.

Linsenmus-Suppe. Potage à la purée de lentilles.

Die Linsen werden in Fastenbrühe, statt in Fleischbrühe, weich gekocht und alles was von Fleisch ist, weggelassen; übrigens bleibt ganz das Verfahren wie bei der Linsensuppe mit Fleischbrühe. Bei dem Anrichten kann man ein Stück wohlschmeckende Butter darunter ziehen und dann über in Butter gebackne Semmelschnittchen, über mit Fastenbrühe und etwas Butter gedämpften Reis, oder über gargekochten Sago anrichten.

Dieser Suppe ähnlich werden alle andre Mussuppen bereitet.

Krebs-Suppe. Potage à la bisque d'ecrevises.

Statt Fleischbrühe wird Fastenbrühe oder Milch genommen, übrigens bleibt das ganze Verfahren wie bei der Krebssuppe mit Fleischbrühe.

Schildkröten-Suppe. Potage à la tortue.

Drei ansehnlichen Schildkröten werden, indem man ihnen glühende Kohlen auf den Rücken legt, die Köpfe und Füße abgehauen, dann zwei Stunden in laues Wasser gelegt, damit sie gut ausbluten und daß das Unreine ihrer Schilder sich ablöst; darauf werden sie gut gewaschen und so lange gekocht, bis sich die grüne Haut zwischen ihren Schildern losmachen läßt, was behutsam ge-

schehen muß; wenn sie rein geputzt sind, so wird in einem Kasserol ein Viertelpfund Butter zerlassen, eine große Zwiebel, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln und eine Sellerieknolle, in Scheiben geschnitten, darein gethan, die Schildkröten darauf gelegt und zugedeckt langsam gedünstet, bis daß es am Boden lichtbraun angesetzt hat; dann wird drei und eine halbe Kanne Wasser darauf gefüllt, verschäumt, ein Lorbeerblatt dazu gefügt und langsam kochen gelassen; nachdem sich die Schilde ablösen lassen, so werden die Schildkröten herausgenommen, die Schilder abgelöst und das Fleisch in hübsche Stückchen geschnitten, nachher in ein reines Kasserol gelegt, die Brühe durch eine Serviette darüber gegossen, Salz, Muskatblüthe und ein wenig rother Pfeffer dazu gethan, vollends weich gekocht, dann angerichtet und hinlänglich mit kleinen Sandernocken, welche mit Theelöffeln geformt worden sind, versehen.

Wasser-Suppe Potage à l'eau.

Zwei Kannen Wasser werden mit acht Loth recht guter Butter, einem Eßlöffelvoll feingeschnittener Petersilie und Salz aufgekocht und über schöne Semmel, welche in ganz kleine und dünne Scheibchen geschnitten worden ist, aufgegossen. Darein kann man auch frische verlorne Eier setzen. Auch kann man diese Suppe legiren; man zerschlägt nämlich vier bis sechs Eierdotter mit drei Eßlöffelvoll kaltem Wasser, wozu auch noch ein halber Eßlöffel Mehl genommen werden kann, und gießt sie durch ein Sieb. Bei dem Anrichten wird erst die Semmel mit etwas Suppe aufgebrüht und zugedeckt, von der übrigen Suppe aber nach und nach eine Viertelskanne auf die Eierdotter gegossen, auf heißer Stelle gut durcheinander geschlagen und über die Semmel angerichtet.

Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern. Potage aux herbes et aux oeufs pochées.

Die Kräuter werden wie zu der Fleisch-Kräutersuppe genommen, wozu auch noch ein wenig junges Selleriekraut kommen kann, und in zwölf Loth Butter kurz eingedämpft, nachher mit drei Kannen Fastenbrühe oder Wasser angefüllt, gesalzen, eine halbe Stunde gekocht, mit Muskatnuß gewürzt, über, im Ofen weißgelb getrocknete, Semmelscheibchen gegossen und verlorne Eier darein gegeben.

Legirte Kräuter-Suppe. Potage aux herbes liée.

Es wird vorstehende Kräutersuppe bereitet und mit acht Eierdottern legirt, (m. s. Wassersuppe). Auch kann man, wenn die Kräuter mit der Butter kurz gedämpft sind, zwei Eßlöffelvoll Mehl darunter rühren, nach und nach mit dem bestimmten Wasser auflösen, kochen lassen und so zuletzt mit Eierdottern legiren.

Bürgerlich werden drei ganze Eier zum Legiren genommen.

Frühlings-Suppe. Potage printanière.

Hier wird ebenfalls alles wie zur Fleisch-Frühlingssuppe genommen und diese auch ganz wie jene bereitet, mit dem Unterschiede, daß dort Fett und Fleischbrühe, hier aber Butter und Fastenbrühe genommen wird. Mit diesem Unterschiede werden auch alle andern Gemüssuppen bereitet.

Sauerampf-Suppe mit sauerm Rahm. Potage à l'ozeille et à la crême aigre.

Sauerampf wird von den Rippen gestreift, klein gepflückt und rein gewaschen; vier starke Händevoll davon in zehn Loth Butter zusammen schwinden und kurz eindämpfen gelassen, nachher zwei und eine halbe Kanne Wasser darauf gegossen, gesalzen und fünf Minuten gekocht, nach diesem eine Viertels- oder Dreiachtelskanne guter saurer Rahm mit sechs Eierdottern zerquirlt und durch ein Sieb gegossen, die Suppe damit legirt und geschlagen, bis daß die Suppe wieder recht heiß geworden ist, mit Muskatnuß gewürzt und über gelb getrocknete Semmelscheibchen angerichtet. Will man die Suppe dicklicher haben, so darf man, wenn der Sauerampf eingedämpft ist, nur einen Rührlöffelvoll Mehl darunter rühren.

Zwiebel-Suppe. Potage à l'ognon.

Vier bis sechs große weiße Zwiebeln werden in Stifteln oder Würfeln geschnitten, zwölf Loth Butter heiß gemacht, die Zwiebeln darinne geschmort, bis daß sie schwinden und anfangen wollen Farbe zu nehmen, hernach drei Kannen Fastenbrühe oder Wasser darauf gegossen, gesalzen und eine Stunde gekocht, nachher mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit acht Eierdottern legirt und über goldgelb geröstete Semmel angerichtet. Statt Fastenbrühe kann auch Milch aufgegossen werden, diese braucht man dann nicht zu legiren.

Pilz- oder Schwamm-Suppe. Potage aux champignons.

Ein Viertelpfund Butter wird heiß gemacht, drei starke Eßlöffelvoll Mehl langsam goldgelb darinne geröstet, mit drei Kannen Fastenbrühe aufgelöst, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein kleiner Strauß Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu gefügt und eine Stunde gekocht. Eine Kanne zugeputzte Schampinionen werden in dünne Blättchen geschnitten, mit vier Loth Butter schnell kurz eingedämpft, die Brühe durch ein Sieb darüber gegossen und so noch fünf Minuten schnell gekocht, hernach über gelbgetrocknete Semmelscheibchen angerichtet. Man kann auch zwei Kannen zu-

geputzte Steinpilze klein hacken, mit sechs Loth Butter kurz einschmoren und statt der Schampinionen nehmen.

Einbrenn-Suppe. Potage aux roux brun, ou aux pauvres gens.

Zwölf Loth Butter wird heiß gemacht, vier bis fünf Eßlöffelvoll Mehl dazu gethan und dieses recht langsam gelbbraun geröstet, kalt gerührt, dann eine Kanne warmes Wasser darauf gegossen, unter fleißigem Rühren aufgelöst und aufgekocht, hernach noch zwei Kannen kochendes Wasser dazu gegossen, gesalzen, eine Prise Pfeffer und ein starker Eßlöffelvoll Kümmel (Karbe) dazu gefügt, eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb über sehr dünne geschnitten und geröstetes Brod gegossen.

Man kann diese Suppe noch schmackhafter machen, indem man eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, in Scheiben geschnitten und ein Sträußchen grüne Petersilie dazu thut; dann muß aber die Suppe wenigstens eine Stunde lang kochen. Auch giebt man verlorne Eier darein.

Bürgerlich schlägt man auch nur einige Eier in die Suppenschale, gießt die Suppe darüber und rührt dieses leicht untereinander.

Semmelmus-Suppe. Panade.

Ohngefähr ein Pfund schön weiße Semmel, wovon die Rinde geschält ist, wird in Scheibchen geschnitten, in drei Kannen kochendes Wasser geschüttet, zwölf Loth Butter und Salz dazu gethan und eine Viertelstunde gekocht, nachher mit sechs bis acht Eierdottern legirt und zerschlagen, mit Muskatblüthe, und nach Belieben auch mit weißem Pfeffer gewürzt. Eben auch kann man feingeriebene weiße Semmel einkochen; so wie desgleichen auch diese Suppe von geriebenem schwarzen Brod machen.

Reis-Suppe. Potage au riz.

Zwölf Loth Reis wird aus mehreren kalten und nachher warmen Wässern gewaschen und abgegossen; sechs Loth Butter heiß gemacht, zwei Eßlöffelvoll Mehl darinne weiß geschwitzt, bis daß es schäumt, kalt gerührt, dann eine halbe Kanne warmes Wasser darauf gegossen, damit aufgelöst, und nach und nach noch zwei und eine halbe Kanne kochendes Wasser zugegossen und aufgekocht, der Reis dazu gethan und gesalzen; dreiviertel bis eine ganze Stunde kochen gelassen und dann mit sechs Eierdottern und sechs Loth frischer Butter legirt, mit Muskatnuß und einem halben Eßlöffel gewällter und gröblich geschnittener Petersilie gewürzt.

Gräupchen werden ebenfalls, nur ohne Mehl, dem Reis ähnlich gekocht und legirt; nach Belieben Citronsaft daran gegeben.

Erdäpfel-Suppe. Potage aux pommes de terre.

Gute Erdäpfel werden in Wasser abgekocht, hernach sogleich geschält und in Vierteln oder Achteln geschnitten, in einen Topf gethan, kochendes Wasser darauf gegossen, gesalzen, einige Minuten gekocht, Butter und ein wenig Pfeffer dazu gefügt und gequirlt, so daß die Suppe musicht wird und auch noch kleine Stückchen bleiben, gewällte und feingeschnittene Petersilie darein gethan und so angerichtet.

Gemeinhin werden die Erdäpfeln roh geschält, in Stückchen geschnitten und mit heißem Wasser zum Feuer gesetzt; sobald sie kochen wird dieses erste Wasser abgegossen und andres kochendes Wasser darauf gegeben, gesalzen, weich gekocht, Butter und Pfeffer dazu gefügt und ganz fein gequirlt.

Oefters wird auch, nachdem die Erdäpfel gewällt sind, etwas feingeschnittene Zwiebeln oder kleingeschnittener Selleri dazu gethan.

Kürbis-Suppe. Potage de potiron ou de citrouille.

Der Potiron ist eine Art runder, grüner und saftiger Kürbis; dieser wird geschält und in Stücke geschnitten, mit wenig Wasser zum Feuer gesetzt und recht weich gekocht; nachher durch ein Sieb oder kleinlöcherichten Durchschlag gestrichen, mit kochender Milch hinlänglich verdünnt, kochend gemacht, ein Stück Butter hinzugefügt, und über würfelicht geschnittene, nach Belieben in Butter geröstete Semmel angerichtet.

Diese Suppe wird übrigens von jeder guten Art Kürbis bereitet.

Milch-Suppe. Potage au lait.

Semmel wird in kleine hübsche Schnittchen geschnitten, mit gestoßenem Zucker gut bestreut und im Ofen glasürt. Zwei und eine halbe Kanne gute Milch und eine halbe Kanne süßer Rahm werden zusammen aufgekocht, mit ein wenig Zucker und Salz gewürzt, und mit acht Eierdottern legirt, in die Suppenschale gegossen und die Semmeln oben darauf gegeben. Um die Milch mehr zu würzen, so kann man Vanille mit aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen; oder eine Handvoll frischer Pommeranzenblüthblättchen in eine halbe Kanne aufgekochte Milch thun, zudecken, eine Viertelstunde infusiren lassen und dann in die Suppenschale durchgießen; oder auch einige Mandellorbeerblätter eine Weile mit kochen.

Statt der Semmel können Erdäpfelnocken, welche in Milch gar gekocht worden sind; desgleichen Erdäpfelmehl- und Reispfannzeln rc. in diese legirte Milch gegeben werden.

Milchreis-Suppe. Potage au riz et au lait.

Zwölf Loth Reis wird gewällt, zwei und eine halbe Kanne

gute Milch nebst einer halben Kanne guter süßer Rahm aufgekocht, der Reis nebst einigen Körnchen Salz, ein wenig Zucker und einer Schote Vanille oder einem Stück ganzen Zimmt, oder zwei mittlern Mandellorbeerblättern dazu gethan, Dreiviertel- bis eine ganze Stunde langsam gekocht, nachher so angerichtet, oder auch mit sechs Eierdottern legirt.

Mandelmilch-Suppe. Potage au lait d'amandes.

Ein Pfund Mandeln werden gebrüht, abgezogen und nach und nach in frisches Wasser geworfen, herausgewaschen und fein gestoßen, indem man sie von Zeit zu Zeit mit einem halben Eßlöffelvoll frischen Wasser anfeuchtet, um daß sie nicht ölig werden; sie müssen sich fein wie ein Teig anfühlen. Drei Kannen gute Milch werden aufgekocht, die Mandeln nach und nach damit aufgelöst und durch eine Zwillichtserviette gerieben und gerungen, die Milch auch noch einige Male in die Serviette zurück gegossen, damit sich ihr die Mandelkraft vollkommen mittheilt. Diese Milch wird hernach im Bade heiß gemacht, Zucker und ein wenig Salz dazu gethan, nach Belieben auch Eigroß recht gute frische Butter darunter gezogen und über mit Zucker glasürte Semmelschnittchen angerichtet. Auch kann man zwölf Loth gewällten Reis mit einer halben Kanne von dieser Milch, oder mit etwas Wasser, vier Loth Butter und ein wenig Salz ausquellen und die Suppe darüber anrichten.

Legirte Milchsuppe mit Macronen. Potage au lait et aux macarons.

Drei Kannen Milch werden aufgekocht, Zucker und ein wenig Salz dazu gefügt; dreißig Macronen, halb süße und halb bittre, mit dem Wallholz fein zermalmt, in ein Kasserol gethan, acht Eierdotter, wovon das Weiße rein genommen ist, nebst zwei Eßlöffelvoll gerösteter Pommeranzenblüthen und etwas laue Milch mit der Ruthe gut unter einander gemischt, dann nach und nach mit der gekochten Milch aufgelöst und nachher über Kohlen heiß geschlagen, aber ja nicht kochen gelassen und über mit Zucker glasürte Semmelschnittchen angerichtet.

Milchsuppe mit Fadennudeln. Potage aux vermicelles et au lait.

Zwölf bis vierzehn Loth Fadennudeln werden leicht zerbrochen, in kochendes Wasser gethan, umgerührt, einige Minuten gewällt und nachher abgegossen; nachdem sie abgetropft sind, in drei Kannen aufgekochte Milch gegeben, Zucker und ein wenig Salz dazu gefügt, umgerührt, aufgekocht und dann langsam fortkochen lassen,

bis daß sie weich sind; als Würze kann man eine Schote Vanille mitkochen lassen, oder zwölf bis funfzehn feinzermalmte Macronen dazu thun.

Milch-Suppe mit Sago. Potage de sagou au lait.

Sechszehn bis achtzehn Loth Sago wird wie zur Fleischbrühsuppe vorbereitet; nachher in drei Kannen kochende Milch gethan, ein ganzes Stück Zimmt, etwas Zucker und ein wenig Salz dazu gefügt, eine halbe Stunde ganz langsam gekocht und dann angerichtet.

Schokolate-Suppe. Potage au chocolat.

Drei Kannen Milch werden aufgekocht, drei Viertelpfund kleinzerbröckelte Schokolate darein geworfen, zugedeckt, und fünf Minuten so hingestellt; hernach einige Minuten kochen lassen und dabei gut geschlagen oder gequirlt; darauf werden neun Eierdotter mit vier Eßlöffelvoll Milch oder Wasser zerrührt und durch ein Sieb gegossen, diese nach und nach mit kochender Suppe vermischt und dabei gut gearbeitet, zuletzt zu der Suppe selbst gegossen und anhaltend mit der Ruthe am Feuer noch eine halbe Minute fortgeschlagen, ohne es kochen zu lassen, hernach über gewürfelte Semmel, welche weißgelb geröstet worden ist, angerichtet.

Bauer-Schokolate-Suppe. Potage au chocolat à la paysanne.

Feines Waizenmehl wird so trocken langsam recht dunkelbraun geröstet, davon hängt die Güte ab, am besten geschiehet dieses im Ofen oder in der Röhre, widrigenfalls muß es in einer dicken eisernen Pfanne oder in einem unverzinnten Kasserol über Kohlen geschehen, was ein bischen schwierig ist; nachdem es kalt geworden, wird es durchgesiebt. Zwei Kannen Milch werden aufgekocht, in einer dritten Kanne kalten Milch aber sechs Loth von solchem Mehl recht fein gequirlt, nach und nach mit der kochenden Milch vermischt und dann unter stetem Rühren aufkochen und eine Viertelstunde fortkochen gelassen, drei Theelöffelvoll gestoßener Zimmt, zwölf gestoßene Gewürznägeln, Zucker und ein wenig Salz dazu gethan, und zuletzt mit neun Eierdottern legirt; endlich über gewürfelte und weißgelb geröstete Semmel angerichtet.

Bier-Suppe. Potage à la bièrre.

Zwei und eine halbe Kanne Bier wird aufgekocht; zu einer halben Kanne Rahm oder Milch neun Eierdotter oder drei ganze Eier und zwei ordentliche Eßlöffelvoll feines Mehl gethan und fein gequirlt, nach und nach mit dem kochenden Bier vermischt, ein

Viertelpfund Butter, etwas Zucker und wenig Salz dazu gefügt, mit der Ruthe am Feuer bis nahe ans Kochen heiß geschlagen, aber ja nicht kochen gelassen, und nachher über würflicht geschnittenes Brod angerichtet. Diese Suppe kann übrigens noch mit abgeriebener Citronschale, Muskatnuß oder Piment (neuer Würze) gewürzt; so kann auch an dem Bier abgebrochen und dafür mehr Milch genommen werden. Die Bauern nehmen auch kleine Rosinen dazu.

Biermüschen. Panade à la bièrre.

Drei Kannen braunes Bier wird mit einem guten Tellervoll dünngeschnittenem schwarzen Brod zum Feuer gesetzt, acht Loth Butter, auch wohl etwas mehr, wenig Salz, Zucker oder Sirop, gestoßner Ingber oder ein Eßlöffelvoll feingewiegter Kümmel (Karbe) dazu gethan und ohngefähr acht Minuten gekocht; nachher durch einen Durchschlag gerieben und wieder heiß gemacht. Dieses Müschen muß die Dickigkeit einer dicken Soße haben.

Bei Erkältungen ist dieses Müschen sehr wohlthuend.

Wein-Suppe. Potage au vin.

Zwei Kannen weißer Wein wird mit sechszehn Eierdottern, ein wenig abgeriebener Citronschale und so viel gestoßenem Zucker, daß der Wein angenehm davon gesüßt ist, mit der Ruthe über Kohlengluth bis nahe ans Kochen abgesprudelt, nachher gleich vom Feuer genommen und noch eine halbe Minute fortgeschlagen, dann angerichtet und mit Zucker glasürte Semmelschnittchen (man sehe Milchsuppe,) darein gegeben. Statt Citronschale kann man auch gestoßnen Zimmt dazu thun.

Wein-Suppe, bürgerlich. Potage au vin à la Bourgeoise.

Eine Kanne weißer Wein und eine Kanne Wasser werden gemischt; zu einer halben Kanne davon zehn bis zwölf Eierdotter und zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl gethan und zerquirlt; der andre Wein wird mit sechs Loth Butter, einem Stäbchen Zimmt, oder einer Citronschale und nöthigem Zucker aufgekocht, der kalte Wein mit den Eierdottern darein gegossen, dabei gut gesprudelt und hernach auf Kohlen bis zu dem Grad vor dem Kochen heiß abgeschlagen, dann der Zimmt oder die Citronschale herausgenommen, oder die Suppe durch einen Durchschlag in die Suppenschale gegossen und mit Zucker glasürte Semmelschnittchen oder blos würflicht geschnittene Semmel darein gegeben.

Wein-Suppe mit Sago. Potage de sagou au vin.

Ein halbes Pfund Sago wird wie zur Brühsuppe vorbereitet; nachher in eine Kanne kochendes Wasser gethan, ein Stück Zimmt oder etwas ganze Citronschale dazu gefügt und ohngefähr eine halbe Stunde ganz langsam ausgequollen; nach diesem eine Kanne Wein dazu gegossen, Zucker dazu gethan, aufgekocht und darauf gesehen, daß die Suppe von gutem Geschmack ist.

Nach Belieben kann diese Suppe auch mit Eierdottern legirt werden.

Hollunderbeer-Suppe. Potage de fruits de sureau.

Diese Suppe muß in irdnen Gefäßen bereitet werden, weil in verzinnten Kasserolen die schöne Farbe verloren geht.

Ein wohlglasürter Vierkannentopf wird also über die Hälfte mit gut reifen, rein abgebeerten und gewaschnen Hollunderbeeren angefüllt, kochendes Wasser darauf gegossen, daß sie baden, zugedeckt und zum Feuer gesetzt; wenn die Beeren kochen wollen und steigen, da werden sie niedergedrückt und nachher eine halbe bis drei Viertelstunde langsam fortgekocht; währenddem werden zwei Eßlöffelvoll Mehl mit etwas frischem Wasser zerquirlt und die Suppe damit legirt, so wie auch gestoßener Zimmt, desgleichen Neuewürze und etwas Gewürznägeln hinzu gefügt; die Suppe nachher durch ein Sieb gestrichen und in einen Dreikannentopf gethan, drei Achtels- bis eine halbe Kanne weißer Wein dazu gegossen und Zucker, Salz und ohngefähr sechs Loth Butter hinzu gefügt; diese Suppe muß ölig vom Löffel rinnen; nachdem sie kochend heiß geworden und von angenehmen Geschmack ist, wird sie in die Terrine gegossen und würflicht geschnittene, in Butter hartgeröstete Semmel darein gegeben.

Der Wein kann auch weggelassen werden.

Von Haidebeeren wird die Suppe eben so bereitet.

So können Suppen von frischen und trocknen Kirschen, von Himbeeren, Johannsbeeren, von frischen und trocknen Pflaumen, von Aprikosen, von frischen und trocknen Hagebutten, von frischen und trocknen Aepfeln, von Birnen ꝛc. und von eingemachten Früchten bereitet werden; alle Früchte werden mit Wasser weich gekocht, mit Semmelkrusten, welche man mit weich kochen läßt, oder mit ein wenig Mehl legirt, beliebig gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und gute Butter, Zucker und rother oder weißer Wein hinzugefügt.

Alle Obstsuppen werden mit in Butter gerösteter Semmel, oder mit zerbröckelten Zwiebäcken angerichtet.

Von Kaltschalen.

Weinkaltschale.

Weißer Wein wird mit Zucker gesüßt, mit Citronsaft gehoben und mit mehr oder weniger frischem Brunnenwasser verdünnt, nach Belieben etwas recht rein gewaschene und gelesene kleine Rosinen dazu gethan und über mit Zucker bestreute und im Ofen oder mit der Schaufel glasürte, oder auch auf dem Rost über glühender Asche geröstete Semmelschnitten, zerbröckelte Zwiebäcke oder Brezeln gegossen; oder geröstete Biscuite, Anisbrode rc. daneben gegeben.

Weinkaltschale mit Reis.

Zwölf Loth Reis wird gewällt und nachher im Wasser ganz langsam ausgequollen, so daß er ganz bleibt; darauf wird er abgegossen, mit kaltem Wasser rein abgespült, und nachdem er abgetropft ist, in eine Weinkaltschale, wie vorgehend, gegeben.

Weinkaltschale mit Fadennudeln wird eben so bereitet.

Weinkaltschale mit Erdbeeren.

Der Wein wird mit gestoßenem weißen Zucker angenehm gesüßt und mit ein wenig Citronsaft gehoben, auch nach Belieben mit etwas frischem Brunnenwasser verdünnt, nachher hinreichend schöne, schnell aus frischem Wasser gewaschene und abgetropfte Erdbeere darein gegeben.

Von Himbeeren, Haidebeeren rc. wird die Kaltschale ebenso bereitet.

Erdbeerkaltschale, andre Art.

Eine, oder eine und eine halbe Kanne frischer, würziger Erdbeeren werden schnell aus frischem Wasser gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; hernach in einer tiefen Schüssel zerdrückt, mit Wasser verdünnt und durch ein feines Sieb gestrichen, der Durchfluß mit geklärtem oder mit feinem weißen Zucker gesüßt und nach Befinden mit ein wenig Citronsaft gehoben; es muß eine angenehme öhlige Flüssigkeit seyn; des bessern Bekommens wegen kann man ein wenig Madeirawein oder einige Eßlöffelvoll Rum hinzufügen. Diese Kaltschale wird mit zerbröckelten Zwiebäcken oder harten oder gerösteten Biscuiten angerichtet. Auch können etwas ganze Erdbeere darein gegeben werden.

Himbeerkaltschale.

Diese wird so wie die zweite Art Erdbeerkaltschale bereitet; doch kann der Citronsaft weggelassen und dafür etwas Johannsbeeren mit durchgestrichen werden.

Johannsbeerkaltschale.

Diese wird eben auch so wie die zweite Art Erdbeerkaltschale bereitet und nur der Citronsaft weggelassen.

Mit der Kaltschale von Haidebeeren wird eben so verfahren.

Kirschkaltschale.

Vier bis sechs Schock Glaskirschen oder Weichseln werden entkernt, in einem Marmormörser zerrieben, oder in einer tiefen Schüssel zerdrückt, mit etwas Wasser verdünnt und durch ein feines Sieb gestrichen; der Durchfluß angenehm gesüßt und darauf gesehen, daß es eine angenehme öhlige Masse ist; hernach mit zerbröckelten Zwiebäcken oder Biscuiten angerichtet.

Auch kann man etwas ganze Kirschen darein thun, so wie auch etwas Wein hinzufügen.

Desgleichen auch können die Kerne gestoßen, etwas Wasser darauf gegossen, nach einer Stunde durch eine Serviette gepreßt und der Durchfluß mit dazu genommen werden.

Milchkaltschale.

Zwei Kannen Milch und eine Kanne Rahm werden zusammen aufgekocht, einige Mandellorbeerblätter, Zucker und einige Körnchen Salz hinzu gethan und noch fünf Minuten langsam fortgekocht; hernach mit acht bis zehn frischen Eierdottern legirt, durch ein Sieb gegossen und auf Eis kalt gestellt; zuletzt wird kleingepflückte Semmel darein oder daneben gegeben.

Eben auch können zwei Kannen Milch roh genommen, auf Eis gestellt, eine Kanne Rahm zu Schaum geschlagen und darauf gethan, und gepflückte Semmel und geriebenes Schwarzbrod darneben gegeben werden.

Auch wird Schlickermilch (gestockte Milch) mit sammt ihrem Rahm (auch wohl noch süßer Rahm dazu) mit Zucker vermischt und mit geriebenem Schwarzbrod genossen.

Milchkaltschale mit Erdbeeren.

Entweder es wird legirte Milch, wie vorgehend, genommen, oder anderthalbe Kanne rohe Milch, wo möglich auf dem Eis erfrischt und eine halbe Kanne junger, dicker Rahm zu Schnee geschlagen und darauf gethan; schöne, schnell aus frischem Wasser gewaschene und abgetropfte Erdbeeren, so wie ein Teller voll weißer, gestoßener Zucker werden daneben gegeben.

Die legirte Milch kann auch mit Vanille infusirt, so wie auch kann, der Gesundheit zu Liebe, zu beiden Gattungen etwas Rum gefügt werden.

Himbeere und Haidebeere werden eben auch mit Milch genossen.

Bierkaltschale.

Geriebenes Roggenbrod, wohl gewaschene und gelesene kleine Rosinen, gestoßener Zucker und frisches Bier werden gut untereinander gemischt und mit Citronsaft kräftig gehoben; auch kann die Citronschale dünne abgeschnitten und ein Weilchen mit infusirt; desgleichen auch die weiße Schale rein abgeschält, der Saft in Scheiben, und diese dann in Vierteln geschnitten, darein gethan werden.

Von den Sosen. Des sauces.

Braune Grund- oder Große Sose. Grande sauce ou coulis brun.

Ein großes Kasserol wird mit Butter bestrichen; ein halbes bis drei Viertelpfund schön rother Schinken in Scheiben und ohngefähr sechs Pfund Kalbfleisch vom Stoß in dicke Stücke geschnitten, der Schinken unten in das Kasserol und das Kalbfleisch darauf gelegt, zwei große (ganze) Zwiebeln, vier bis sechs ansehnliche Möhren und eben so viel Petersilienwurzeln, in grobe Stücke geschnitten, dazu gefügt, eine Kanne fette, gute Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und auf starkem Windofen eingedämpft; nachdem der Saft bis zur Glasur eingegangen ist, so wird das Feuer mit Asche überschüttet oder das Kasserol sonst auf ein andres, ganz sanftes Feuer gesetzt und (offen) die Glasur recht langsam, damit sie ja keinen brandigen Geschmack bekommt, rothbraun ansetzen gelassen; hernach vom Feuer genommen, zugedeckt, und zehn bis funfzehn Minuten so hingestellt; nachdiesem werden neun bis zehn Kannen Fleischbrühe darauf gegossen, aufgekocht und verschäumt, dann ein Gebund von Petersilie, Zipolle und zwei bis drei Lorbeerblättern, drei Gewürznägeln, ein Theelöffelvoll Pfefferkörner und acht bis zehn Schampinionen oder einige Pilze hinzu gethan, und langsam gekocht; wenn die Zwiebeln weich sind, werden sie heraus genommen; darauf wird ein halbes Pfund Butter heiß gemacht, ein halbes Pfund allerfeinstes Weizenmehl darein gethan, gerührt und langsam geschwitzt bis es gut schäumt (braust) und dabei doch nur höchstens weißgelb wird, hernach kalt gerührt und dann eine Kanne kaltes Wasser und eine Kanne von der kochenden Brühe zugleich darauf gegossen, aufgerührt aufs Feuer gesetzt und recht glatt gerührt, nach und nach immer mehr mit der Brühe verdünnt und aufgekocht, zuletzt in das Kasserol selbst gegossen und leicht durchgerührt; die Sose muß ziemlich dünne seyn, damit daß alles Fett aufsteigen und sie sich rein und klar kochen könne; so muß sie dann von der Seite noch eine Stunde ganz und gar

langsam fortkochen, ohne daß man sie ferner umrührt; nach dieser Zeit wird die Haut und alles Fett, was sich obenaufgesetzt hat, rein abgenommen, dieses auch nach einer Stunde nochmals wiederholt; die Sose nachher durch ein feines Haarsieb gegossen und laufen gelassen, ohne sie im Mindesten zu reiben, dann bis etwa auf sechs Kannen eingekocht, nach diesem in einen Asch ausgegossen, eine wohlverzinnte Kelle oder einen Anrichtelöffel darein gesteckt und öfters aufgezogen, bis daß sie kalt ist, damit sich keine Haut bilden könne, und dann zu den kleinen Sosen verwendet, deren dieses beschriebene Quantum ohngefähr sechse geben kann.

Diese Sose muß klar und rein, von röthlichbrauner Farbe und von reinem hohen Geschmack seyn, weder ein noch das andere Gewürz darf hervorstechen, sondern alles nur zum hohen Geschmack beitragen.

Gewöhnlich wird das Mehl zu den braunen Sosen gelbbraun geröstet, was sehr langsam bewirkt werden muß, damit es keinen brandigen Geschmack bekommt; man erhält dadurch leichter die rechte Farbe, doch der Geschmack davon verkocht niemals ganz, das Mehl löst sich auch nicht so glatt auf, und es will auch manchen, besonders schwachen Mägen nicht bekommen; deswegen ziehe ich vor, lieber die Glasur ein wenig dunkler angehen zu lassen und nöthigen Falls mit dunkelbrauner Rindsbrühe nachzuhelfen.

Das Fleisch kann auch erst aufgekocht und die Brühe durchgegossen, nachher mit dem Mehl legirt und die Sose nach vorgehender Weise gekocht und geklärt werden.

Andre Art.

An gewöhnlichen Tagen, wo nur eine oder zwei Sosen gebraucht werden, da wird zu einer etwa ein Pfund derbes Kalbfleisch und ein Eigroßes Stückchen schön rother Schinken in grobe Würfeln, so wie eine Möhre und eine Petersilien-Wurzel in dicke Scheiben geschnitten, in ein Kasserol gethan, eine halbe bis drei Viertelskanne fette Fleischbrühe darauf gegossen, schnell eingekocht und die Glasur dann ganz langsam rothbraun ansetzen gelassen, wobei man öfters ein Mal umrührt; das klare Fett wird in ein kleines Kasserol abgegossen, ein gehäufter, starker Eßlöffelvoll Mehl, wie vorgehend, weiß oder gelblich darinne abgeschwitzt, hernach auf das Fleisch gegeben und untereinander gerührt, mit anderthalber Kanne Fleischbrühe oder auch einem Theile Wasser nach und nach vermischt und angekocht; nachdiesem ein kleines Gebund von Petersilie, Zipolle und einem halben Lorbeerblatt, oder statt der Zipolle eine kleine (ganze) Zwiebel genommen, ein Gewürznägel, einige Pfefferkörner und zwei Schampinionen oder Pilze (letztere können auch getrocknet seyn,) dazu gefügt und eine Stunde ganz

langsam, wie vorgehend, gekocht und geklärt; nachher durch ein feines Sieb gegossen.

In Ermangelung der Brühe kann auch blos mit Wasser aufgefüllt werden, dafür muß man dann aber im Fleisch, so wie in den andern Zuthaten, verstärken; übrigens kann man auch Abgänge von Kalb- und Rindfleisch, von Zahm- und Wildgeflügel, so wie desgleichen auch Bratenbrühe zu Hülfe nehmen. Auf dem Lande, wo es öfters an dem Nöthigsten mangelt, da muß man manchmal von bloßem Rind- oder von bloßem Schöpsenfleisch eine braune Sose bereiten.

Große spanische Sose. Grande espagnole.

Ein großes Kasserol wird mit Butter bestrichen, oder mit dünnen Speckplatten ausgelegt, ein Pfund guter Schinken, in Scheiben geschnitten und drei Kalbsnüsse oder Stücken vom Stoß, jedes von einigen Pfunden, drei bis vier alte Rebhühner oder ein Feldkaninchen und Abgänge von Zahmgeflügel darein gelegt, sechs mittlere Möhren, und drei große Zwiebeln, wovon eine mit vier Nelken besteckt wird, oben darauf gethan, eine Kanne Consommee oder gute Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und auf starkem Windofen zur Glasur eingedämpft, nachher die Nüsse mit dem Messer gestochen, damit der Saft herausquillt, und dann das Feuer durch Asche ganz gedämpft, oder das Kasserol auf ein anderes ganz sanftes Feuer gesetzt, und die Glasur so recht langsam schön rothbraun angehen lassen; nachdiesem vom Feuer abgesetzt, zugedeckt und funfzehn Minuten so hingestellt, wodurch sich die Glasur besser auflöst; darauf werden neun bis zehn Kannen Consommee oder gute Fleischbrühe aufgefüllt, so angekocht und rein geschäumt, nachher ein Gebündchen Petersilie und Zipolle, zwei kleine Lorbeerblätter, ein wenig Thimian und zehn Schampinionen dazu gethan, und die Zwiebeln, wenn sie weich sind, herausgenommen; dann mit geschwitztem Mehl, wie solches bei der großen braunen Sose angegeben ist, legirt und auch vollends ganz so beendiget.

Auch hier soll das Mehl in Butter auf glühender Asche schön gelbbraun geröstet werden, wobei öfters umgerührt werden muß; dann braucht aber auch die Glasur blos hellroth anzugehen.

Braune Fasten-Sose. Espagnole maigre.

Der Boden eines Kasserols wird mit Butter bestrichen, einige Zwiebeln in der Quere in Hälften und einige Möhren und Petersilienwurzeln in dicke Scheiben geschnitten, darein, und einige Fische, als Karpfen, Schleien, Bärsche oder Stücken Stör rc. oben darauf gelegt, zugedeckt und auf sanftem Feuer schwitzen gelassen; nachher auf ein etwas stärkeres Feuer gesetzt, und wenn der Saft

bis zur Glasur angegangen ist, halb gewöhnliche und halb braune Fastenbrühe darauf gegossen, aufgekocht und verschäumt, hernach alles das, was zur Spanischen Sose von Fleisch kommt, dazu gefügt, mit schön gelbbraun geröstetem Mehl legirt und übrigens auch ganz wie diese beendet.

An Fasttagen werden alle kleinen Sosen davon bereitet.

Braune Einbrenn-Sose, bürgerlich. Sauce brune à la Bourgeoise.

Vier Loth Butter werden heiß gemacht, zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl recht langsam schön braun geröstet, und kalt gerührt, dann mit ein und einer halben Kanne Fleischbrühe nach und nach aufgelöst und aufgekocht, eine mittlere Zwiebel mit einer Nelke besteckt, acht Pfefferkörner, ein Sträußchen grüne Petersilie, einige Scheiben Möhren und Petersilienwurzel, und ein halbes Lorbeerblatt dazu gethan, drei Viertelstunde ganz langsam von der Seite fortgekocht, hernach abgeschäumt und abgefettet, durch ein feines Sieb gegossen und dann zu ordentlicher Dickigkeit eingekocht.

Mit dieser Sose kann man die Mehrsten der folgenden kleinen braunen Sosen auch in bürgerlichen Küchen bereiten.

Große weiße Sose. Grand velouté, ou coulis blanc.

Zwei Kalbsnüsse oder mehrere Stücken vom Kalbsstoß, etwa vier bis fünf Pfund, eine oder zwei alte Hühner und einige Schnitten schön rother Schinken werden in ein mit Butter bestrichenes, gut verzinntes Kasserol gethan, zwei Zwiebeln, drei mittlere Möhren und drei Petersilienwurzeln oben darauf gelegt und mit ohngefähr einer Kanne Consommee oder Fleischbrühe begossen, zugedeckt, auf ein ziemlich starkes Feuer gesetzt und eingedämpft; wenn die Brühe drei Viertheile eingekocht ist, wird das Kasserol auf ganz sanftes Feuer gesetzt und die Brühe vollends ganz langsam bis zur Glasur eingedämpft, ohne daß diese ansetzt oder einige Farbe nimmt, höchstens darf sie kaum bemerkbar gelb gefärbt seyn; dann mit acht Kannen Consommee oder guter Fleischbrühe aufgefüllt, angekocht und rein verschäumt, hernach zehn bis funfzehn recht weiße Schampinionen, ein Gebund von grüner Petersilie, Zipollen und einem Lorbeerblatt, worein auch drei Gewürznägeln gebunden sind, dazugethan, und die Zwiebeln, wenn sie weich sind, herausgenommen; dann wird ein halbes Pfund vom feinsten Mehl in einem halben Pfund Butter ganz langsam weißgeschwitzt, bis daß es gut schäumt, denn, erst auf diesen Punkt gekommen, ist das Mehl gut geröstet und der Mehlgeschmack verfeinert, der Geübte erkennt solches am Geruch; nachher kalt gerührt, eine Kanne kaltes Wasser darauf gegossen und nach und nach mit der Brühe,

welche erst rein abgefettet seyn muß, aufgelöst und glatt gerührt, und zuletzt mit der ganzen Brühe gut legirt, aufgekocht, verschäumt, zugedeckt und an zwei Stunden recht langsam kochen lassen, zuletzt die aufgestiegene Butter rein abgenommen und die Sose durch ein feines Haarsieb oder Haartuch gegossen, in einem gut verzinnten Kasserol bis auf etwa sechs Kannen eingekocht und in einen Asch ausgegossen, eine weiße Kelle darein gesteckt und aller fünf Minuten aufgezogen, bis daß sie kalt ist, damit sich keine Haut bilden kann, und dann zum Gebrauch aufbewahrt. Diese Sose muß schön klar und weiß seyn.

Hiervon werden alle Arten kleine weiße Sosen bereitet, so wie es die Folge zeigen wird.

Weiße Einbrenn- oder gewöhnliche Weiße Sose.

An gewöhnlichen Tagen sollen ebenauch weiße Sosen, aber nicht immer mit dem nämlichen Aufwand, gegeben werden, und man hat vielleicht höchstens eine gute Fleischbrühe dazu; da wird dann zu einer Sose etwa ein gehäufter, starker Eßlöffelvoll schönstes, weißes Mehl, wie vorgehend, in Butter ganz langsam weiß, höchstens weißgelblich, geröstet, mit anderthalber Kanne klarer, guter Brühe nach und nach glatt aufgelöst, und aufgekocht, nachher eine Möhre, eine Petersilienwurzel, ein kleines Gebund von ein wenig Petersilie, Zipolle (oder einer Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt) und einem kleinen halben Lorbeerblatt, so wie einige Schampinionen darein gegeben; übrigens wird diese wie die vorgehende Weiße Sose klar gekocht und beendet.

Diese Sose kann mehrstens auch allen folgenden kleinen weißen Sosen zum Grund gelegt und also auch in bürgerlichen Küchen Gebrauch davon gemacht werden.

Bearbeitete Spanische Sose. Sauce espagnole travaillée.

Ohngefähr eine Kanne spanische Sose wird mit eben so viel Consommee von Weiß- oder Wildgeflügel, je nachdem sie zu irgend einer Sache bestimmt ist, und wenn es an Farbe fehlen sollte, etwas Gelbbrauner Kalbsbrühe und einigen Schampinionen oder Abschnitzeln davon, so wie einigen Abschnitzeln von Trüffeln, unter Umrühren auf- und nachher eine halbe Stunde von der Seite ganz langsam fortgekocht, dann nochmals rein geschäumt und abgefettet und alsdann unter stetem Rühren auf starkem Feuer einkochen gelassen, bis daß die Sose sich am Löffel etwas dicke anlegt oder Schnurdicke vom Löffel läuft; zuletzt wird sie gehörig gesalzen und durch ein Haartuch oder eine Serviettenecke in ein

kleines Sosenkasserol gerungen, vest zugedeckt und drei Viertelstunde vor dem Anrichten in das heiße Bad gestellt.

Will man die Sose mit Wein versetzt haben, so wird eine Viertelsflasche (oder auch mehr) Madeira- Malagga- Schampagner- Franz- Rheinwein o. d. m. dazu gegossen und die Sose damit bis zum gehörigen Grad eingekocht.

Bearbeitete weiße Sose. Velouté travaillé,

Zwei Theile weiße Sose und ein Theil oder eben so viel ungefärbte Consommee, nebst einigen weißen Schampinionen, werden, unter stetem Rühren, zusammen auf- und dann eine halbe Stunde von der Seite ganz langsam fortgekocht, rein geschaumt und abgefettet und dann unter beständigem Umrühren auf starkem Feuer schnell eingekocht, bis daß die Sose sich am Löffel etwas dicke anlegt, oder Schnurdicke vom Löffel läuft, vollkommen gesalzen und durch ein Haartuch oder Serviettenecke in ein kleines Sosenkasserol gerungen, vest zugedeckt und drei Viertelstunde vor dem Anrichten in das heiße Bad gesetzt.

Weiße Kraftsose. Sauce au suprême.

Es wird die vorgehende Sose bereitet, beim Anrichten Eiesgroß der besten Butter, indem man sie mit dem Löffel gut aufzieht, gut darunter legirt, und nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft.

Legirte oder Teutsche Sose. Sauce à l'Allemande.

Weiße Sose wird, wo möglich, nebst Consommee unter beständigem Rühren bis zu gehöriger Dickigkeit einer Sose eingekocht; auf ohngefähr drei Achtelskanne werden drei bis vier recht frische Eierdotter mit zwei Eßlöffelvoll frischem Wasser oder Rahm zerschlagen, mit der kochenden Sose nach und nach vermischt und dann zur Sose selbst gegossen, auf dem Feuer eine halbe Minute gerührt, um daß die Eierdotter aufquellen, aber ja nicht zum Kochen kommen gelassen, dann abgenommen, noch einige Augenblicke gut gerührt, ein wenig Muskatnuß hinein gerieben und dann durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gewunden, vest zugedeckt und drei Viertelstunde vor dem Anrichten in das Bad heiß gestellt. Beim Gebrauch wird kleinen Eiesgroß recht gute Butter darunter gezogen.

Indische Sose. Sauce Kari ou à l'Indienne.

Halb bearbeitete weiße Kraftsose und halb Consommee werden in ein Kasserol gethan, ein starker Theelöffelvoll indischer Safran (Curcuma), eine Messerspitze rother Pfeffer und etwas geriebene

Muskatnuß dazu gefügt; eine Prise gewöhnlicher Safran in ein wenig Wasser ausgekocht und, wenn die Farbe aufgelöst ist, durch ein Sieb in die Sose gegossen, der Safran gut ausgedrückt und selbst ein Theil Sose nachgegossen, nachher eingekocht, in ein kleines Kasserol ausgeleert und ins Bad heiß gestellt.

Beim Anrichten kann ein wenig frische, feine Butter darunter legirt werden.

Beschamel-Sose. Sauce à la Béchamel.

Bearbeitete weiße Sose (m. s. weiter oben), nachdem sie ziemlich dicke eingekocht ist, wird durch ein Haartuch in ein andres, reines Kasserol gerungen, der dritte Theil von einer halben Kanne jungen, feinschmeckenden, süßen Doppelrahm dazu gegossen, unter beständigem Rühren gekocht, der übrige Rahm noch in zwei Absätzen dazu gegossen und unter dem fleißigsten Rühren bis zur gehörigen Dickigkeit, nämlich bis daß sich die Sose etwas dicke auf dem Löffel anlegt, eingekocht, und nachher wieder durch ein weißes Haartuch oder eine Serviettenecke in ein kleines Sosenkasserol gewunden.

Sollte während des Einkochens sich am Boden oder am Rand Etwas dunkel anlegen, so müßte die Sose sogleich in ein andres Kasserol umgeleert werden.

Manche verlangen, daß diese Sose blendend weiß seyn soll, was nur durch den Grund einer schönen weißen Sose, durch sehr schnelles einkochen und durch den angestrengtesten Fleiß erlangt werden kann; andre wollen sie weißgelb haben.

Bei der Anwendung kann auch noch ein wenig süße, feine Butter darunter gezogen werden.

Gemeine Beschamel-Sose. Petite Béchamel.

Ein halbes Pfund derbes Kalbfleisch und starken Eiesgroß schön rother Schinken werden in Würfeln geschnitten, sechs Loth Butter zerlassen, das Fleisch nebst drei kleinen Zwiebeln, einer Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten, zwei Gewürznägeln und zwölf Pfefferkörner dazu gethan, langsam geschwitzt und öfters umgerührt, bis daß die Butter klar hervor tritt, es darf ja nichts am Kasserol sich ansetzen; dann ein starker Eßlöffelvoll Mehl daran gegeben und noch einige Minuten geschwitzt, nachher eine halbe Kanne Fleischbrühe oder Milch darauf gegossen, und glatt gerührt, dann noch eine halbe Kanne guter süßer Rahm nachgegossen und eine kleine halbe Stunde langsam gekocht; dann aber unter beständigem Rühren schnell bis zur Dickigkeit eines dünnen Breies einkochen gelassen und zuletzt durch ein Haartuch gewunden.

Dieses Beschamel kann auch ohne Kalbfleisch bereitet werden.

Fasten-Beschamel. Béchamel en maigre.

Vier Loth Butter wird in einem Kasserol mit einem Eßlöffelvoll Mehl, Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gut vermischt, ohngefähr eine halbe Kanne heißer Rahm nach und nach zugegossen und damit aufgelöst, hernach auf dem Feuer abgerührt und eine Viertelstunde gekocht; wenn die Sose die gehörige Dickigkeit hat, wird noch ein Stückchen frische Butter darunter legirt.

Haushofmeister-Sose. Sauce à la Maitre d'hôtel liée.

Es wird bearbeitete (eingekochte) Weiße Sose genommen; beim Anrichten fein gehackte Petersilie und einige Blättchen Dragun dazu gefügt, und nebst einem guten Stück feiner Butter unter fleißigem Aufziehen über dem Feuer gut darunter legirt, nachher mit Citronsaft gehoben.

Weiße Petersilien-Sose. Sauce à la pluche.

Zarte grüne Petersilie wird in kleine Blättchen gepflückt, in gesalzenem Wasser überwällt und abgefrischt, und beim Anrichten nebst halben Eiesgroß feiner Butter unter eine bearbeitete Weiße Sose gemischt.

Italienische weiße Sose. Sauce italienne blanche.

Zwei Eßlöffelvoll fein geschnittene Schampinionen, ein Eßlöffelvoll grüne Petersilie und ein halber Eßlöffelvoll Scharlotten werden in eine Servietteneckе genommen, in kaltes Wasser gehalten, ausgewaschen und ausgerungen, nebst einem halben Lorbeerblatt, einigen Schnittchen Schinken und einigen Löffeln feinem Oehl ganz langsam ein wenig geschwitzt, hernach eine Viertelskanne guter weißer Wein, drei Viertel- oder eine ganze Kanne weiße Sose und etwas Consommee darauf gegossen, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, und ein Weilchen ganz langsam kochen lassen; nachher abgeschäumt und abgefettet, und dann unter Umrühren vollends schnell bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, mit Citronsaft gehoben, nöthig gesalzen und in ein kleines Sosenkasserol geschüttet, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Statt des Oehls kann auch Butter, um das Gehäck zu schwitzen, genommen werden.

Italienische braune Sose. Sauce italienne rousse, ou brune.

Statt weißer Sose wird Spanische Sose genommen, übrigens ganz vorstehende Bereitungsweise beobachtet.

Gehackte Sose. Sauce hachée.

Ein Eßlöffelvoll gehackte Schampinionen, ein wenig fein geschnittene und gewällte Scharlotten; ein wenig Petersilie und eine Prise weißer Pfeffer werden mit einer Achtelskanne Weinessig langsam verdampft, nachher halb Fleischbrühe und halb braune Sose darauf gegeben und ein Weilchen ganz langsam gekocht, nachher verschäumt und unter stetem Rühren bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, dann in ein kleines Sosenkasserol gegossen, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Beim Anrichten wird ein Eßlöffelvoll fein geschnittene Kapern, eben so viel feingeschnittene grüne Pfeffer-Gurken und von zwei Sardellen die Butter darunter gezogen und gehörig gesalzen.

Pfeffer-Sose. Sauce poivrade ou piquante.

Zwei fingerlange Möhren, zwei eben so große Petersilienwurzeln und ein Viertel von einer nicht zu großen Selleriknolle in Scheiben geschnitten, drei kleine ganze, oder eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein kleines Sträußchen Thimian, ein halber Theelöffel gestoßner Pfeffer, sechs Gewürznägeln und nach Belieben einige Scharlotten, werden mit einer Achtelskanne Weinessig, einer Viertelskanne weißen Wein und Nußgroß Butter bis zur Glasur eingekocht, die Glasur kann selbst röthlich ansetzen, dann halb braune Brühe und halb braune Sose darauf gegossen, eine Stunde langsam kochen gelassen, hernach verschaumt und abgefettet, durch ein Sieb in ein andres Kasserol gegossen, unter stetem Rühren schnell zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, gehörig gesalzen und durch das Haartuch in ein Sosenkasserol gerungen, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt.

Andre scharfe Sose. Autre sauce piquante.

Halb Fleisch- oder Braten-Brühe und halb Wein wird zur Hälfte eingekocht, nachher zwei Scharlotten, ein Glied Knoblauch, Dragun, Pimpernolle, Körbel und Pfefferkraut, alles fein geschnitten und von jedem eine Prise, so wie Salz, Pfeffer und Muskatnuß darein gethan, aufkochen gelassen und hernach mit einem Eigroßen Stückchen Butter, welches mit ein wenig Mehl durcharbeitet ist, legirt.

Wild-Sose. Sauce au gibier.

Ein Glas Wein und eben so viel Braten- oder Fleischbrühe wird in ein Kasserol gegossen, der Saft von einer, und die Schale von einer halben Citrone, fein gewiegt, ein Eßlöffelvoll schöne, abgeriebene, feine Semmelrinde, zwei Eßlöffelvoll feines Oehl, ein Gebündchen von Petersilie, Zipolle und einem Lorbeerblatt, so wie

Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan und zwanzig Minuten kochen gelassen; hernach das Gebündchen herausgenommen.

Armemanns-Sose. Sauce au pauvre homme.

Sechs fein gehackte Scharlotten, eine Prise Petersilie und etwas grober Pfeffer werden in ein Kasserol gethan, ein Glas Fleisch- oder Bratenbrühe, oder auch Wasser, und ein Ragulöffel Weinessig darauf gegossen, ein klein Weilchen gekocht, bis daß die Scharlotten weich sind, nachher gesalzen und angerichtet.

Teufels-Sose. Sauce à la Diable.

Sechs fein gehackte Scharlotten werden in einer Serviettenecke in frischem Wasser ausgewaschen und ausgerungen, in ein Kasserol gethan, ein fein zerdrücktes Glied Knoblauch, ein Lorbeerblatt, ein Glas Weinessig und einige Stückchen Fleischglasur dazu gefügt, dick eingekocht, hernach gute Braunbrühe darauf gegossen, ein wenig rother Pfeffer hinzu gefügt und Wallnußgroß Butter und ein Eßlöffelvoll feines Oehl darunter legirt.

Rocambol-Sose. Sauce à la rocambole.

Funfzehn bis zwanzig Rocambole werden klein geschnitten, mit einem Stück Butter über dem Feuer schnell ein wenig geschwitzt, ein Ragulöffelvoll Essig, eben so viel Braunbrühe und ein wenig Glasur darauf gegeben, aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt und so unter geröstete Fleische gegossen.

Sose mit schwarzer Butter. Sauce au beurre noir.

Ein Ragulöffelvoll guter Weinessig wird mit Salz und weißem Pfeffer aufgekocht, ein Viertelpfund ungesalzene Butter ganz dunkelbraun gemacht, in den Essig gegossen und gut aufgezogen.

Kapern-Sose. Sauce aux capres.

Eine Kanne braune Sose wird mit einem halben Lorbeerblatt und ein wenig weißen Wein unter stetem Rühren eingekocht, bis sich die Sose am Löffel anlegt oder schnurdicke vom Löffel läuft, dann durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gerungen, zwei bis drei Eßlöffel feine Kapern dazu gethan, gehörig gesalzen, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt.

Sardellen-Sose. Sauce au beurre d'anchois.

Eine Kanne braune, oder spanische braune Sose, wird mit einem halben Lorbeerblatt, bis sich die Sose etwas dicke am Löffel anlegt, unter beständigem Rühren schnell eingekocht und dann durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gerungen, vest zugedeckt und drei

Viertelstunde vor dem Anrichten ins heiße Bad gesetzt; beim Gebrauch mit der Butter von vier bis sechs Sardellen gut legirt und mit Citronsaft geschärft.

Bürgerlich werden die reinen Sardellen (nämlich bloß das Fleisch davon) fein gehackt und mit etwas Butter vermischt. Auch werden nach Belieben einige Scharlotten mit verkocht.

Senf-Sose, teutsch. Sauce à la moutarde à l'Allemande.

In fertiggekochte braune Sose wird beim Anrichten ein oder zwei Eßlöffelvoll teutscher Senf, ein Theelöffelvoll gestoßener Zucker und ein halber Citronsaft legirt, und darauf gesehen, daß sie von angenehm süß-säuerlichem Geschmack ist.

Robert-Sose. Sauce Robert.

Zwei große Zwiebeln werden schön würflicht geschnitten, sechs Loth Butter heiß gemacht, hellgelb darinne geröstet und dann auf einen Durchschlag geschüttet; wenn sie abgetropft sind, wieder in das Kasserol zurück gethan, eine Viertelflasche weißer Wein, und eine Kanne braune Sose darauf gegossen; eine halbe Stunde langsam gekocht, dann abgefettet und unter stetem Rühren schnell vollends bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; nachher werden ein kleiner halber Theelöffel Zucker und zwei Theelöffel französischer Senf darunter legirt und gehörig gesalzen, die Sose in ein kleines Kasserol gegossen, vest zugedeckt und im Bade heiß erhalten.

Bürgerlich kann man vier Eßlöffelvoll Weinessig statt des Weins auf die Zwiebeln gießen, und zusammen verdämpfen, nachher etwas Fleischbrühe und nöthige Einbrenn-Sose darauf thun, eine halbe Stunde und bis zur gehörigen Dickigkeit einkochen, und zuletzt einen Theelöffel Zucker, zwei Theelöffelvoll teutschen Senf und nöthiges Salz hinzufügen; dann aber ja nicht mehr kochen lassen.

Genfer-Sose. Sauce Genévoise.

Eine halbe Flasche dunkelrother Wein wird mit einer kleinen Zwiebel, einem Sträußchen Petersilie, ein oder zwei Scharlotten, einer Zehe Knoblauch, einem halben Lorbeerblatt, einem kleinen Sträußchen Thimian und Abgänge von Schampinionen, (oder statt diesen einige ganze genommen,) zur Hälfte eingekocht, eine Kanne Spanische Sose und etwas von der Brühe des Fisches, welchen man zu Tische geben will, dazu gethan und langsam kochen lassen, nachher verschaumt und dann auf starkem Feuer unter stetem Rühren bis zur gehörigen Dickigkeit eingekocht, nämlich bis daß die Sose den Löffel etwas stark deckt, hernach durch ein Haartuch in

ein Sosenkasserol gewunden und ins heiße Bad gesetzt; beim Anrichten wird die Butter von zwei Sardellen und noch vier bis sechs Loth recht frische Butter darunter gezogen. Diese Sose eignet sich besonders zu Lachs, Forellen, Karpfen rc.

Orleans=Sose. Sauce à la d'Orléans.

Drei Eßlöffelvoll Weinessig, eine Messerspitze gestoßner weißer Pfeffer, zwei feingeschnittene Scharlotten und Nußgroß Butter werden zusammen eingedämpft, nachher die nöthige bearbeitete Spanische Sose darauf gegossen, zugedeckt und ins heiße Bad gestellt. Einige Pfeffer=Gurken, einige hartgekochte Eierweiß und eine weichgekochte, schön dunkle Möhre werden in recht schön gleiche, kleine Würfeln geschnitten, von jedem etwa zwei kleine Eßlöffelvoll; drei bis vier Sardellen rein gewaschen, von den Gräten abgezogen und eben so geschnitten, und ein Eßlöffelvoll feine Kapern beim Anrichten in die Sose gethan, zusammen heiß gemacht ohne kochen zu lassen und gehörig gesalzen.

Harlekin=Sose. Sauce à la nonpareille ou à l'Arlequine.

Schwarze frische Trüffeln und schön rother Schinken werden klein und von gleicher Größe würflicht geschnitten, von jedem zwei Eßlöffelvoll, und mit Eiesgroß Butter acht Minuten ganz langsam geschwitzt, nachher bearbeitete weiße, oder Spanische Sose, ein halbes Glas guter weißer Wein und eben so viel Consommee darauf gegossen und zum gehörigen Grad eingekocht; dann in Butter und Citronsaft geschwitzte Schampinionen, harte Eierweiße und Krebsschwänze eben so würflicht geschnitten, von jedem zwei Eßlöffelvoll dazu gethan und in das Bad gestellt. Bei dem Anrichten wird noch Nußgroß Butter darunter legirt.

Morgenröth=Sose. Sauce à l'aurore.

Bearbeitete Weiße Sose wird mit Citronsaft geschärft und mit ein wenig weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt; vier hartgekochte Eierdotter werden durch einen feinen Durchschlag gedrückt, wodurch kleine Striemchen entstehen; beim Anrichten wird die Sose erst recht heiß gemacht und aufgezogen, und dann die Eierdotter behutsam darunter gemengt.

Oliven=Sose. Sauce aux olives.

Das Fleisch von den Oliven wird pfropfzieherähnlich abgeschnitten und wieder zusammen gedreht, so daß sie ganz aussehen, dann in kochendes Wasser geworfen, einen Wall darüber gehen lassen und abgegossen; in eine bearbeitete Spanische Sose gethan und in

das heiße Bad gestellt. Beim Anrichten werden zwei kleine Eßlöffel feines Olivenöhl darein legirt und nach Belieben mit Citronsaft geschärft.

Trüffel-Sose. Sauce aux truffes.

Ein halbes bis drei Viertelpfund Trüffeln werden dünn abgeschält und in Messerrückendünne Blättchen geschnitten; drei Loth recht gute Butter zerlassen, die Trüffeln dazu gethan, und acht Minuten ganz langsam geschwitzt, dann die mehrste Butter abgegossen, bearbeitete Spanische oder Weiße Sose dazu gethan, gut legirt, gesalzen und warm gestellt. Auch kann man, nachdem die Trüffeln geschwitzt sind, und die mehrste Butter abgegossen ist, ein halbes Glas guten weißen Wein darauf gießen, die nöthige Spanische Sose dazu thun und wieder bis zum gehörigen Grad einkochen.

Trüffel-Sose, italienisch. Sauce aux truffes à l'Italienne.

Die Trüffeln werden wie vorgehend geschwitzt, dann ein wenig feingeschnittene Scharlotten, ein wenig Petersilie, etwas weißer Pfeffer, ein halbes Glas guter weißer Wein, und die nöthige Spanische Sose dazu gethan, langsam gekocht, nachher abgefettet, zum gehörigen Grad einkochen gelassen, zugedeckt und ins Bad warm gestellt; zuletzt wird ein Löffelvoll recht frisches Olivenöhl darunter legirt und gehörig gesalzen.

Trüffel-Sose, perigordinisch. Sauce aux truffes à la Perigueux.

Die geschälten Trüffeln werden klein blätterig oder in ganz kleine Würfeln geschnitten, in Butter geschwitzt, ein halbes Glas guter weißer Wein, eingekochte Spanische Sose und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan, langsam kochen lassen, hernach abgeschäumt und abgefettet und zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; beim Anrichten wird ein Stückchen recht gute Butter darein legirt.

Paradiesäpfel-Sose. Sauce tomate.

Funfzehn ansehnliche, schön rothe Paradiesäpfel werden vom Stängel gepflückt, in der Quere durchschnitten, die Kerne und das Wasser weggedrückt und das Fleisch mit Eiesgroß Butter, einem Stückchen Schinken, einem Lorbeerblatt und ein wenig Thimian ein Weilchen gedämpft; hernach etwas Consommee dazu gegossen, unter stetem Rühren zu Mus eingekocht und dann durch ein Haartuch gestrichen; nachdem einige Löffelvoll Spanische Sose, eine Messerspitze rother Pfeffer und etwas Fleischglasur dazu gefügt und

bis zu guter Dickigkeit eingekocht; hernach zugedeckt und im Bad heiß erhalten.

Diese Sose muß eine angenehme Röthe haben.

Kräuter-Sose. Sauce ravigote hachée.

Fünf Fingervoll Dragun, eben so viel Körbelblätter, halb so viel Petersilie, desgleichen auch Pimpernelle und Kresse werden rein gewaschen, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan, und überwällt, nachher abgegossen, mit kaltem Wasser kalt gespült, ausgedrückt und recht fein gehackt; zu einer eingekochten (bearbeiteten) weißen Sose ein bis zwei Eßlöffelvoll Weinessig gefügt, vest zugedeckt und in das Bad heiß gestellt. Beim Anrichten drei Eßlöffelvoll von den Kräutern, eine Messerspitze weißer Pfeffer und Eiesgroß feine Butter gut darunter gemischt und gehörig gesalzen.

Grüne Sose. Sauce au vert près.

Die nämlichen Kräuter, wie sie bei vorstehender Sose angegeben worden, werden, nachdem sie gewällt und fein geschnitten sind, noch recht fein gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen; bearbeitete weiße Sose heiß gemacht; beim Anrichten die Kräuter, Eiesgroß frische Butter und Citronsaft recht fein unter die Sose gemischt, mit Spinatmatte angenehm grün gefärbt, und gehörig gesalzen.

Dragun- (Bertram-) Sose. Sauce à l'estragon liée.

Einige Löffelvoll Dragunblätter werden in kleine, gleichgroße Blättchen geschnitten, rein gewaschen, in kochendem, gesalzenen Wasser gut überwällt, abgegossen und mit kaltem Wasser abgefrischt; beim Anrichten in eine eingekochte (bearbeitete) weiße, oder Spanische Sose gethan, ein klein wenig Dragunessig, in Ermangelung Citronsaft, und Eiesgroß recht frische Butter dazu gefügt, gut aufgezogen und gesalzen.

Klare Dragun-Sose. Sauce claire à l'estragon.

Ein Dämpfsatz von Weißgeflügel, oder Consommee wird mit Glasur verstärkt und durch etwas braune Brühe gefärbt, wie Sulze geklärt und mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft; beim Anrichten werden zwei Eßlöffelvoll gewällte Dragunblätter darein gethan.

Sose mit Wilddunst. Sauce au fumet de gibier.

Drei Gerippe von Rebhühnern, wovon die Brüste gelöst worden sind, werden zusammen gehackt und mit drei Viertelskanne Consommee oder Fleischbrühe und einer Viertelskanne guten weißen

Wein eine bis anderthalbe Stunde langsam gekocht, nachher durchgegossen und rein abgefettet, die nöthige braune Sose dazu gethan, an- und ganz langsam ein Weilchen fortgekocht, nachdem abgeschäumt und abgefettet und unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gewunden, zugedeckt und in das Bad heiß gestellt.

Klare Sose mit Wilddunst. Sauce claire au fumet de gibier.

Eine und eine halbe Kanne Wildgeflügel-Essenz wird langsam eingekocht, auch einige Male mit frischem Wasser ein wenig abgeschreckt und dabei immer gut verschaumt, bis daß die Brühe anfängt öhlig zu laufen, dann durch ein Haartuch in ein kleines Sosenkasserol ruhig laufen lassen, zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Diese Sose dient zu dem auf dem Rost gebratnen Wildgeflügel.

Klare Sose oder Halbglasur von Weißgeflügel. Sauce claire ou demi glace de volaille.

Kraftbrühe von Zahmgeflügel wird langsam und klar eingekocht (man sehe vorgehende Sose,) und wenn sie öhlig läuft, durch ein Haartuch gegossen und unter geröstetes Weißgeflügel ꝛc. gegeben.

Krebs-Sose. Sauce au beurre d'ecrevises.

Es wird so viel eingekochte (bearbeitete) weiße Sose genommen, als man braucht, und beim Anrichten so viel Krebsbutter darunter gezogen, daß sie ein schön rothes Ansehen davon bekommt.

Schampinion-Sose. Sauce aux champignons.

Drei bis vier Händevoll frischer Schampinionen werden zugeputzt, nämlich die Wurzeln rein weggeschnitten, aus mehreren frischen Wässern gewaschen und auf ein Sieb gelegt; nachher wird der Saft von einer Citrone in ein wohlverzinntes Kasserol gethan und dreimal so viel frisches Wasser dazu gefügt; dann ein kleines scharfes Messer in die rechte und immer ein Schampinion in die linke Hand genommen, der Stiel nah am Kopfe weggeschnitten, der Kopf mit der linken Hand an dem Messer herum gedreht und ganz dünne abgeschält, so, daß der Schnitt kaum bemerkbar ist, sogleich in den Citronsaft geworfen und umgeschwenkt; der Stiel wird eben so abgedreht, und, wenn er zu lang seyn sollte, querdurchgeschnitten, ebenfalls in den Citronsaft geworfen und umgeschwenkt, und so fort bis zu Ende; was übrigens schnell gehen muß, wenn sie recht weiß bleiben sollen. Darauf werden vier bis sechs Loth Butter und ein klein wenig Salz dazu gethan, auf

starkes Feuer gesetzt und einige Male umgeschwenkt, wenn sie durchgekocht haben, zugedeckt und dann ganz langsam sieben bis acht Minuten fortgekocht; nachdiesem braune Sose darauf gegeben, langsam kochen lassen, dann abgeschäumt und abgefettet, und schnell vollends bis zur gehörigen Dickigkeit eingekocht, dann in ein kleineres, reines Kasserol gegossen, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Beim Anrichten wird nach Befinden halben Eiesgroß recht gute Butter darunter legirt.

Weiße Champinion-Sose. Sauce aux champignons au blanc.

Hier findet dieselbe Vorbereitungsweise, wie sie bei vorstehender Sose angegeben ist, statt, nur wird weiße statt braune Sose genommen, und diese am Ende mit drei Eierdottern und etwas süßer Butter legirt.

Bürgerlich läßt man die Schampinionen so weit mit der Butter einkochen, bis daß diese anfängt klar hervor zu treten, dann wird ein guter Eßlöffelvoll feines Mehl daran gestreut, gut umgeschwenkt oder umgerührt, nach und nach mit Fleischbrühe (ohngefähr drei Viertelskanne,) verdünnt, auf- und drei Viertelstunde recht langsam fortgekocht, dabei auch mit einem kleinen Strauß Petersilie und grüner Zwiebel versehen, dieser dann herausgenommen, abgeschäumt und abgefettet, ebenfalls mit zwei bis drei Eierdottern legirt und zuletzt halben Eiesgroß recht gute frische Butter darunter gezogen.

Morchel-Sose. Sauce aux morilles.

Von ohngefähr drei Viertelsmäßchen Morcheln werden die Stiele abgeschnitten, die großen Morcheln ein oder zwei Mal durchschnitten und alle in frisches Wasser geworfen, einige Male heraus gewaschen, in eine tiefe Schüssel gethan, warmes Wasser darauf gegossen, und einige Zeit stehen gelassen, damit sie aufschwellen und den in sich habenden Sand fahren lassen; nachher heraus genommen, in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und aufgekocht, nach diesem abgegossen und noch aus mehreren heißen Wässern gewaschen, bis daß kein Sand mehr bemerkbar ist; dann mit vier Loth Butter zum Feuer gesetzt und ganz langsam gedämpft; hernach braune Sose darauf gegossen, und eine halbe Stunde langsam gekocht, abgeschäumt und abgefettet, und darauf gesehen, daß die Sose die gehörige Dickigkeit habe, zuletzt ein Stückchen recht gute Butter darunter legirt und gehörig gesalzen. Mit weißer Sose werden die Morcheln eben so zubereitet, und am Ende mit einigen Eierdottern legirt.

Auf bürgerliche Weise gilt dasselbe, so wie bei der Schampinion-Sose.

Pommeranzen-Sose. Sauce à l'orange ou à la bigarade.

Von zwei schönen Pommeranzen wird die Schale ganz dünne, in ganz kleinen Blättchen, abgeschnitten und zwanzig Minuten im Wasser gekocht, dann abgegossen und in eine eingekochte (bearbeitete) Spanische Sose gethan, der Saft ausgepreßt, durchgegossen und nebst ein wenig Zucker dazu gefügt, auch nach Befinden noch einige Tropfen Citronsaft hinzugesetzt.

Klare Pommeranzen-Sose. Sauce claire à la bigarade.

Die Schale von zwei schönen Pommeranzen wird ganz dünne ab und nachher in feine Faden geschnitten, im Wasser weich gekocht und abgegossen; dann mit dem klaren Saft davon in einen klaren Fleischsaft (m. s. klare Dragun-Sose), oder in klare Sose von Weiß- oder Wildgeflügel gegeben.

Austern-Sose. Sauce aux huîtres.

Funfzig frische Austern werden in ihrem Wasser, nach Belieben auch ein wenig gutem weißen Wein, zum Feuer gesetzt und bloß steif gemacht, nachher auf ein Sieb abgegossen, die Brühe nebst etwas Consommee zu weißer Sose gegeben, diese eingekocht, mit drei Eierdottern legirt und durch ein Haartuch in ein kleines Kasserol gewunden; von den Austern wird der sogenannte Bart abgeputzt und dann in die Sose gethan; beim Anrichten Nußgroß gute Butter darunter legirt, gehörig gesalzen und nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft gehoben.

Muschel-Sose. Sauce aux moules.

Gewöhnlich erhält man hier die Muscheln schon außer ihren Schalen; wo man sie aber in ihren Schalen bekommt, da werden sie aus mehreren Wässern rein gewaschen und dann wie die Krebse zum Feuer gesetzt; nachdem sie alle offen sind, werden sie nicht weiter gekocht, damit die Muscheln nicht hart werden, sondern gleich abgegossen, aus ihren Schalen genommen und in ein Kasserol gelegt; nachher heiße Legirte Sose darauf gegossen, beim Anrichten mit ein wenig süßer Butter legirt und mit ein wenig Citronsaft gehoben.

Aufleg-Sose. Sauce aux hatelets.

Eine Kanne weiße Sose wird eingekocht, dann ein wenig gewällte feingeschnittene Petersilie, ein Eßlöffelvoll feingewiegte Schampinionen, ein halbes Lorbeerblatt und ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, und vollends bis zu einem dünnen Brei eingekocht, nach-

her das Lorbeerblatt heraus genommen, die Sose mit drei Eierdottern legirt und gehörig gesalzen.

Auch kann man ein wenig feingeschnittene Petersilie, ebenso Scharlotten oder Zwiebeln, und einen Löffelvoll Schampinionen in vier Loth Butter ein wenig schwitzen, einen starken Eßlöffelvoll Mehl darein rühren und nach und nach mit drei Viertelskanne Consommee verdünnen, weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzu thun, unter beständigem Rühren bis zu einem dünnen Brei einkochen, dann mit drei Eierdottern legiren und gehörig salzen.

Sose oder feine Kräuter zu Papierwickeln. La ducelle, oder fines-herbes à papillotes.

Drei Eßlöffelvoll Schampinionen, eben so viel Zipollen oder Scharlotten, und eben so viel grüne Petersilie, (alles in einer Serviettenecke in frisches Wasser getaucht, ausgewaschen und ausgedrückt,) nebst eben so viel Trüffeln werden mit ohngefähr vier Loth Butter und eben so viel geschabten Speck ein Weilchen ganz langsam geschwitzt und auch ein Lorbeerblatt, weißer Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Salz dazu gefügt; nachher Weiße oder Spanische Sose darauf gegossen, langsam gekocht, und nachdem die Kräuter gut gekocht sind, und die Sose dicke genug ist, mit drei bis vier Eierdottern legirt, und dann in ein Terrinchen ausgegossen.

Sose mit Brechspargeln. Sauce aux pointes d'asperges.

Einige Gebunde Brechspargeln werden, wie bei der Spargel-Suppe, geschnitten, in gesalzenem Wasser weich, doch nicht zu weich, gekocht, abgegossen und mit kaltem Wasser abgefrischt; dann in eine eingekochte Spanische Sose gethan, mit durchkochen lassen, und darauf gesehen, daß sie die gehörige Dickigkeit habe, gesalzen und ein Stückchen gute frische Butter darunter legirt. So kann man die Spargeln auch in eine eingekochte, weiße Sose thun, mit durchkochen lassen, dann mit drei Eierdottern legiren, und ein Eigroßes Stückchen Butter darunter mengen.

Sose mit kleinen Zwiebeln. Sauce aux petits ognons.

Dreißig bis sechs und dreißig kleine Zwiebelchen, einerlei Größe, werden nett geschält, gewaschen, in kochendes Wasser geworfen und fünf Minuten gewällt, nachher abgegossen und mit kaltem Wasser abgespült, dann mit Wallnußgroß Butter, wenig Salz, einen Theelöffelvoll Zucker und einen guten Anrichtlöffelvoll Consommee oder Fleischbrühe langsam weich gedämpft, und zuletzt bis auf Glasur eingehen gelassen, nachdiesem vier bis fünf Anrichtlöffelvoll einge-

kochte Spanische Sose darauf gethan und gehörig gesalzen, vest zugedeckt und in das Bad heiß gestellt.

Bürgerlich kann eine gelbe Einbrenne, welche gut verkocht und eingekocht ist, an die Zwiebeln gegeben werden.

Rosinen-Sose. Sauce aux raisins.

Ein halbes bis drei Viertelpfund schön große Rosinen werden, nachdem sie rein gewaschen und gelesen sind, mit drei bis vier Gewürznägeln, einem Stück Zimmt, zwei kleinen Lorbeerblättern und der feinfadig geschnittenen Schale von einer halben Citrone mit einer halben Kanne Fleischbrühe oder Wasser langsam weich gedämpft, was eine Stunde lang dauern kann, und der Saft bis zur Glasur eingekocht; nachher braune Sose und ein Glas Wein darauf gegossen, ein Eßlöffelvoll Zucker dazu gethan und noch ein Weilchen mit einander langsam kochen gelassen; nachdem die Sose die gehörige Dickigkeit hat, werden die Lorbeerblätter heraus genommen, zwei Eßlöffelvoll stiftlicht geschnittene Mandeln, der Saft von einer Citrone und ein Eßlöffelvoll feine Kapern dazu gefügt, gehörig gesalzen und darauf gesehen, daß die Sose angenehm süßsäuerlich sey.

Bürgerlich wird eine wohlschmeckende braune Einbrennsose dazu genommen; statt des Citronsafts können einige Eßlöffelvoll Weinessig, und statt des Zuckers, Sirop dazu genommen werden.

Diese Sose wird besonders zu frischem Rindfleisch und frischer Rindszunge gegeben.

Petersilien-Sose. Sauce au persil.

In eine eingekochte braune Sose wird ein Eßlöffelvoll gewällte und gröblich geschnittene Petersilienblättchen gethan, Wallnußgroß recht gute Butter darunter gezogen und nöthig gesalzen.

Bürgerlich kann eine Petersil-Sose auf folgende Art bereitet werden:

Eine Handvoll zarte Petersilblättchen werden gewaschen und nicht allzufein gewiegt, mit vier Loth Butter langsam kurzgeschwitzt, ein Eßlöffelvoll feines Mehl darunter gerührt, nach und nach mit Fleischbrühe zu einer Sose verdünnt, eine Viertelstunde langsam gekocht, und gehörig gesalzen. Man kann auch Bratenbrühe dazu nehmen. Diese Sose wird besonders zum Rindfleisch und gedämpften oder gebratenen Kalbfleisch gegeben.

Braune Sauerrahm-Sose. Sauce à la crême aigre.

Vier bis fünf kleine Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, nebst zwei bis drei solcher Löffelvoll gutem sauern Rahm, und zwei Löffelvoll Braun- oder Bratenbrühe, ein halbes Lorbeerblatt, ein

wenig weißer Pfeffer und ein Gewürznägel werden unter stetem Rühren bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, gesalzen, die Sose nach Befinden noch mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft und durch ein Haartuch gerungen. Man kann die Butter von zwei Sardellen darunter ziehen, so wie auch einen Löffelvoll feine Kapern darein thun.

Französische Rahm-Sose. Sauce à la Sainte Menéhould.

Acht Loth Butter wird mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut vermischt, mit einer halben Kanne Milch und einer Viertelskanne Rahm zerrührt, ein Gebündchen von Petersilie, Zipolle und ein halbes Lorbeerblatt, vier bis sechs Schampinionen und einige Scharlotten dazu gethan und unter beständigem Rühren kochen und einkochen lassen; dann durch ein Haartuch gerungen, heiß gesetzt, und beim Gebrauch ein wenig gehackte Petersilie und weißer Pfeffer darein gemengt und gehörig gesalzen.

Merrettig-Sose. Sauce au raifort.

Eine mittlere Stange Merrettig wird reinweiß abgeschabt und gewaschen, das Reibeisen erst in frisches Wasser getaucht und dann darauf gerieben; ohngefähr halb so viel Semmelbröseln (recht weiße) darunter gemischt, mit fetter Fleischbrühe angerührt, gesalzen, unter Rühren aufkochen und einige Minuten langsam fortkochen lassen, dann vom Feuer genommen und zugedeckt. Will man, daß seine Schärfe verlieren soll, so läßt man ihn zehn bis funfzehn Minuten lang kochen. Des bessern Ansehens wegen kann man eingekochte weiße Sose nehmen, den Merrettig damit anrühren, ein Stückchen Butter dazu thun und so kochen. Auch kann man vier Loth Butter heiß machen, einen Eßlöffelvoll Mehl darin schwitzen, den Merrettig darunter rühren, nach und nach mit Fleischbrühe verdünnen und dann kochen. Statt Fleischbrühe kann auch Milch genommen werden.

Stachelbeer-Sose. Sauce aux groseilles vertes à l'Allemande.

Von einer halben Kanne starken Erbsengroßen grünen Stachelbeeren werden Blüthe und Stiel weggemacht, rein gewaschen, und nachdem sie abgetropft sind, in kochendes Wasser geworfen, vom Feuer abgesetzt, zugedeckt und so stehen gelassen; nach einigen Minuten wird nachgesehen, und wenn sie weich sind, schnell mit dem Schaumlöffel, behutsam, heraus in kaltes Wasser gethan und darauf gesehen, daß sie schön ganz bleiben. Wenn sie ausgekühlt sind, auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Eine halbe Stunde vor dem

Anrichten werden zwei bis drei kleine Anrichtlöffelvoll starker Fleischsaft (m. s. klare Dragunsose) mit acht Loth weißem gestoßnem Zucker zum starken Faden gekocht, die Stachelbeere dazu gethan, zugedeckt und auf glühende Asche heiß gestellt, auch glühende Asche auf den Deckel gethan und unterdessen einige Male ganz sanft bewegt, damit sie Zucker annehmen; kochen dürfen sie ja nicht. Vor dem Anrichten werden noch etwa zwei kleine Anrichtlöffelvoll eingekochte spanische Sose, so wie halben Eiesgroß recht frische Butter mit einem halben Theelöffelvoll Mehl vermengt, dazu gefügt und auf dem Feuer darunter legirt.

Butter-Sose. Sauce blanche, ou au beurre.

Ein halbes Pfund der besten Butter wird mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl gut vermengt, etwa zwei Obertassen voll frisches Wasser dazu gegossen und die Butter in kleine Stückchen zerstoßen. Vor dem Anrichten wird die Sose auf Kohlengluth, unter fleißigem Rühren, kochend heiß gemacht, aber ja nicht kochen gelassen, gehörig gesalzen, und dann mit dem Anrichtlöffel noch recht aufgezogen. Die Sose muß wollicht vom Löffel laufen. Sollte es geschehen, daß die Butter öhlig hervortreten wollte, so müßte man geschwind etwas frisches Wasser zugießen.

Butter-Sose mit Petersilie. Sauce au beurre et à la pluche.

In die vorher beschriebene Butter-Sose werden etwas gewällte, vorher kleingepflückte, zarte Petersilienblättchen gethan, und nach Belieben auch Citronsaft und weißer Pfeffer hinzugefügt.

Butter-Sose mit harten Eiern. Sauce au beurre et aux oeufs dures.

Drei bis vier harte Eier werden erst in Vierteln, dann in der Quere in Thalerdicke Scheibchen geschnitten und leicht unter die Butter-Sose gemengt.

Butter-Sose mit Sardellen. Sauce au beurre et aux anchois.

In die zubereitete Butter-Sose wird die Butter von vier bis sechs Sardellen gut legirt, und diese Sose mit Citronsaft geschärft.

Butter-Sose mit Kapern. Sauce au beurre et aux capres.

In die zubereitete Butter-Sose werden zwei bis drei Eßlöffelvoll feine, ganze Kapern gethan, und Citronsaft hinzugefügt.

Butter-Sose mit feinen Kräutern. Sauce à la Maitre d'hôtel liée.

Ein wenig grüne Petersilie, halb so viel Körbel und einige Bertramblättchen werden gewällt, abgefrischt und fein geschnitten, mit grobem weißen Pfeffer und Citronsaft in eine bereitete Butter-Sose gethan und gut vermischt.

Die einfache Butter-Sose wird von den Engländern zu vielen Gemüsen, als Spargeln, grünen Erbsen, Blumenkohl, Artischocken u. s. w., welche in Salzwasser weich gekocht worden sind, so wie auch zu verschiedenen gekochten Fischen gegessen; die Butter-Sosen mit Petersilie, feinen Kräutern, harten Eiern, Kapern, Sardellen 2c. sind besonders den Fischen geeignet.

Kalte Haushofmeister-Sose. Sauce à la Maitre d'hôtel froide.

Ein Viertelpfund Butter wird mit gehackter Petersilie, einigen Dragun- und (nach Belieben) ein oder zwei Krausemünzblättern, so wie desgleichen auch ein wenig gehackte Scharlotten, Salz und den Saft einer Citrone genau vermischt, und so nach fernerer Anweisung gebraucht. Diese Butter wird nämlich zwischen oder unter Fleisch und Fische gesteckt, von deren Wärme sie schmilzt und sonach eine Sose bildet.

Holländische Butter-Sose. Sauce à la Hollandoise.

Ein halbes Pfund der besten Butter wird nochmals ausgewaschen, acht Eierdotter und der Saft einer Citrone, oder dafür Weinessig, hinzugethan und gut zerrührt. Kurz vor dem Gebrauch werden drei kleine Anrichtlöffelvoll von dem Spargel- oder Fischwasser, wozu die Sose bestimmt ist, nach und nach damit vermischt, und auf dem Feuer, was nicht zu stark seyn darf, mit der Ruthe fleißig geschlagen, bis daß die Sose nahe ans Kochen heiß geworden ist, kochen darf sie aber ja nicht! darauf wird sie sogleich vom Feuer genommen, noch ein Weilchen fortgeschlagen und dabei gehörig gesalzen. Diese Sose muß dick und flaumig seyn. Sollte die Butter ja klar hervortreten wollen, so muß schnell ein wenig frisches Wasser nachgegossen werden. In heißes Wasser gestellt kann man sie ein klein Weilchen, aber nicht lange, warm erhalten. Um daß die Sose sicherer gebunden bleibt und nicht so leicht gerinnt, so thut man einen halben Eßlöffelvoll Mehl erst unter die Butter mischen, so wie solches bei der Buttersose angegeben ist. Zur Veränderung kann man in diese Sose zuletzt auch etwas feingewiegte gewällte Petersilie, groben weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß mengen.

Sauerrahm-Sose. Sauce à la crême aigre.

Zwölf Loth recht gute Butter wird mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl vermischt, eine Viertelskanne saurer Rahm, vier bis sechs Eierdotter, grober weißer Pfeffer, geriebene Muscatnuß und Salz dazu gethan; vor dem Anrichten wird diese Sose ganz wie die holländische auf dem Feuer abgeschlagen, mit Citronsaft gehoben und auch wie die holländische Sose gebraucht.

Weiße Oehl-Sose. Sauce magnonnaise blanche.

In eine kleine Terrine werden zwei Eierdotter, (wo möglich weißliche), eine Prise Salz, desgleichen weißer Pfeffer, so wie ein Theelöffelvoll Citronsaft gethan, schnell mit einem weißen Rührlöffel gerührt, und wenn dieses gut legirt ist, ein halber Eßlöffelvoll feinstes Olivenöhl dazu gegossen; wenn dieses wieder gut darunter legirt ist, so werden einige Tropfen Dragun-Essig und später wieder ein halber Eßlöffelvoll Oehl dazu gefügt, und so fortgefahren, immer anhaltend und so geschwind als möglich fleißig fortgerührt, indem diese Sose nur dadurch ihre Weiße und ihr flaumiges Wesen erhält; je mehr die Sose an Umfang zunimmt, je mehr kann man Oehl und Essig, so wie auch ein wenig klare zerflossene Fleischbrühe, doch nicht mehr als zwei Eßlöffel auf ein Mal, zugießen; zu Anfange aber ist es durchaus nothwendig, nur recht wenig auf ein Mal zu nehmen, sonst wird die Sose dünne, auch zersetzt sie sich wohl; währenddem man, wenn man nur ein wenig auf ein Mal gießt, und besonders wenn man die Terrine auf gestampftes Eis setzt, sieht, wie die Sose nach und nach dicke und flaumig wird; nachdem also ohngefähr drei Achtelskanne Oehl, ein halbes Glas Fleischsulze und der nothwendige Essig, um die Sose kräftig und dem Gaumen angenehm zu machen, darunter gemischt sind, da wird die Sose auch sogleich angewendet.

Nachdem die Sose fertig und dicke ist, können einige Tropfen kaltes Wasser oder ein wenig dicker süßer Rahm darunter gerührt werden, was die Sose besonders schön weiß macht.

Im Fall die Sose durch zu langes Stehen, besonders aber durch die Sommerhitze sich zum Theil zersetzen sollte, so wird ein Eßlöffelvoll weiße, bearbeitete Sose oder Beschamel und ein Eidotter in ein anderes Terrinchen gethan und gut gerührt, nachher ein Eßlöffelvoll von der Oehlsose darunter legirt und so nach und nach fortgefahren, bis daß die ganze Sose darunter legirt ist und sie ihre erste Vollkommenheit wieder erlangt hat.

Weiße Oehl-Sose auf andere Art.

In einer kleinen Terrine wird ein Ragulöffel (kleiner Anrichtlöffel) voll kalte bearbeitete weiße Sose oder Beschamel nebst einem

Eßlöffelvoll leicht zerlassener, lauer Butter, einer Prise Salz und einigen Tropfen guten Essig fein gerührt, hernach, wie vorgehend, immer nach und nach Oehl, Essig und zerflossene klare Sulze zugegossen, so daß man in ohngefähr funfzehn Minuten die Sose fertig hat.

Grüne Oehl-Sose. Sauce magnonnaise à la ravigote.

Eine gute Handvoll gepflückter Körbel, halb so viel Dragun und Pimpernelle und ein wenig Schnittlauch werden fünf bis sechs Minuten in gesalzenem Wasser gewällt, nachher abgegossen und mit kaltem Wasser abgefrischt, ausgedrückt und fein gestoßen, indem man ein wenig von der fertigen weißen Oehlsose dazu fügt; dann werden diese Kräuter durch ein feines Sieb gestrichen, die fertige übrige Oehlsose nach und nach darunter gerührt und mit durch ein feines Sieb gestrichener Spinatmatte angenehm Pistaziengrün gefärbt.

Oehl-Sose mit gehackten Kräutern. Sauce magnonnaise à la ravigote hachée.

Vier Eßlöffelvoll feines Olivenöhl, zwei Eßlöffelvoll Dragun-Essig, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffelvoll feingehackte Kräuter, rohe oder gekochte (m. s. vorstehende Sose,) und vier Eßlöffelvoll zerflossene klare Sulze; oder: vier Eßlöffel Oehl, zwei bis drei Eßlöffelvoll Dragun-Essig, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffelvoll gehackte Kräuter, sechs Eßlöffelvoll zerflossene Sulze und sechs Eßlöffelvoll geklärte eingekochte spanische Sose werden in einer Schale fleißig gerührt, bis daß sich alles genau verbunden und zu einer Sose verdickt hat, nachher sogleich über das kalte Fleisch oder über den kalten Fisch gegossen.

Geschlagene Oehl-Sose. Sauce magnonnaise fouettée.

Ein wohlverzinntes Kasserol oder eine Terrine wird in gestampftes Eis gesetzt, sechs kleine Anricht- (Ragu-) Löffelvoll klare, weiße, zerflossene Fleischsulze, drei dergleichen feines Oehl, ein dergleichen Dragunessig, Salz und weißer Pfeffer darein gethan, so wie auch noch ein Citronsaft hinzu gefügt, um die Sose recht weiß zu machen, und mit der Ruthe geschlagen, bis daß sie dicke ist; unmittelbar vor dem Gebrauch wird die Sose nochmals recht durchgearbeitet, um sie geschmeidig zu machen.

Provenzer Oehl-Sose. Sauce à la Provençale.

Zwei Eierdotter nebst zwei Eßlöffelvoll feinem französischen Senf werden in ein Terrinchen gethan, gut gemischt und dann

Oehl und Essig nach und nach darunter gerührt, so wie dieses bei der weißen Oehlsose angegeben ist; denn es ist dieselbige Sose, nur daß Senf dazu kommt.

Kalte Senf-Sose. Rémoulade. Sauce tartare.

Acht hartgekochte Eierdotter werden recht fein gestoßen, zwei Eßlöffelvoll französischer Senf, zwei rohe Eierdotter und weißer Pfeffer dazu gethan, und durch ein feines Sieb gestrichen, nachher fünf bis sechs Eßlöffelvoll feines Olivenöhl, und dazwischen etwa drei Eßlöffelvoll Dragunessig, in ganz kleinen Theilchen nach und nach darunter gemischt und gehörig gesalzen. Die Sose muß gut legirt und dicklich seyn. Man kann auch fünf bis sechs Eßlöffelvoll bearbeitete weiße (kalte) Sose nach und nach damit vermischen und die Sose dadurch angenehm vermehren.

Kalte grüne Senf-Sose. Rémoulade verte.

Eine Handvoll Körbel, etwas Dragunblätter, desgleichen Petersilie, Schnittlauch und Pimpernelle werden fünf Minuten in gesalzenem Wasser gewällt, nachher abgegossen und in kaltem Wasser abgefrischt; darauf fein gewiegt, ganz fein gestoßen und nebst den Eierdottern durch ein feines Sieb gestrichen; um die Sose angenehm grün zu färben, wird noch etwas Spinatmatte hinzugefügt; übrigens wird diese wie die vorgehende Senfsose beendet.

Auch kann man das Fleisch von zwei bis drei Sardellen und etwas Kapern mit unter die Kräuter stoßen.

Kalte Senf-Sose, teutsch. Sauce à la moutarde à l'Allemande.

Drei Eßlöffelvoll teutscher Senf wird mit einem Eßlöffelvoll Olivenöhl nach und nach vermischt, zwölf Loth gestoßener Zucker darunter gemengt und mit dem Saft von drei Citronen verdünnt; es muß eine herzhafte, angenehme Sose seyn, und ist vorzüglich zum Wildschweinskopf bestimmt.

Kalte Senf-Sose, bayerisch. Sauce à la moutarde à la Bavaroise.

Grüne Petersilie, ein wenig Schnittlauch oder Zwiebel, das Fleisch von einigen Sardellen und sechs Eierdotter, alles recht fein geschnitten, nebst zwei Eßlöffelvoll teutschem Senf werden mit zwei bis drei Eßlöffelvoll Olivenöhl nach und nach vermischt und mit Essig zu einer Sose verdünnt, mit Zucker angenehm gemacht, oder statt dessen mit Salz gewürzt. Diese Sose dient zu kalten Braten und Fischen.

Kalte Kräuter-Sose, bürgerlich. Sauce froide aux fines herbes à la Bourgeoise.

Schnittlauch, Petersilie, Dragunblättchen, ein klein wenig Basilicum und ein ganzes hartgekochtes Ei werden recht fein gewiegt, mit Oehl und Essig angerührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Diese Sose wird ebenfalls zu kaltem Braten und zu kalten Fischen gebraucht.

Kalte Wachholderbeer-Sose.

Sechs hartgekochte Eierdotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, ein starker Eßlöffelvoll frische, schwarze, feingestoßene Wachholderbeeren, fünf bis sechs Eßlöffelvoll gestoßener Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale von ein bis zwei Citronen dazu gethan, nach und nach mit drei Eßlöffelvoll feinem Oehl und inzwischen mit dem Saft von zwei Citronen verdünnt, und auch noch ein wenig Weinessig dazu genommen, bis daß die Sose zu der gehörigen Dickigkeit ist, und ein klein wenig gesalzen. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingeschnittene Zwiebel und Schalotten darein thun. Diese Sose ist dem Wildschwein geeignet.

Böhmische kalte Sose. Sauce froide à la Bohèmienne.

Vier Loth süße Mandeln werden abgezogen, mit einigen Tropfen Wasser, die man nach und nach dazu gießt, recht fein- und dann sechs hartgekochte Eierdotter darunter gestoßen, drei bis vier Eßlöffelvoll gestoßener Zucker dazu gefügt, mit drei bis vier Eßlöffelvoll feinem Olivenöhl und inzwischen mit ohngefähr sechs bis acht Eßlöffelvoll gutem Weinessig abgerührt und nach und nach zu einer Sose verdünnt; wenig gesalzen, feingeschnittene Petersilie und nach Belieben auch feingeschnittener Schnittlauch darunter gerührt.

Diese Sose kann zum warmen Rindfleisch und zu kaltem Braten gegeben werden.

Kalter Merrettig. Sauce froide au raifort.

Der Merrettig wird rein abgeschabt, gewaschen und auf dem Reibeisen, welches erst in frisches Wasser getunkt wird, gerieben. Gewöhnlich wird er dann so mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und mit Oehl und Essig angemacht. Zu dem Merrettig kann man aber auch ohngefähr eben so viel weiße Semmelbröseln mischen und übrigens ebenso anmachen. So wird er besonders zum Rindfleisch, gekochten jungen Schweinefleisch, blauen Karpfen rc. gegeben.

Auch kann man den Pfeffer weglassen und dafür Zucker hinzuthun.

Ferner kann man zu sechs Eßlöffelvoll geriebenen Merrettig vier Loth recht feingestoßene süße Mandeln thun; sie würzen angenehm und machen eine schöne Milch daran.

Ebenfalls kann man sechs Eßlöffelvoll rohen geriebenen Merrettig mit ohngefähr sechs Eßlöffelvoll guten sauern Rahm anrühren, mit Citronsaft oder guten Weinessig schärfen, mit Zucker angenehm machen und ein wenig salzen.

Diese süßgewürzten Merrettige können ebenfalls zu Rindfleisch, zu Schweine- Gänse- Enten-Braten und überhaupt zu kalten Braten gegeben werden.

Mandel-Merrettig. Sauce au raifort à la crême et aux amandes.

Sechs Eßlöffelvoll feingeriebener Merrettig, sechs Loth feingestoßene süße Mandeln und ein halber Eßlöffelvoll Mehl werden mit einer halben Kanne süßen Rahm nach und nach fein gerührt und verdünnt, etwas Zucker, wenig Salz und ein Stückchen Zukker dazu gethan, unter beständigem Rühren auf- und, wenn er die Schärfe verlieren soll, fünf Minuten fortgekocht; darauf gesehen, daß er weder zu dick noch zu dünne sey. Dieser Merrettig wird zu Gänse- und Enten-Braten, so wie auch zu gekochten Hecht gegeben. Auch kann man ein Stäbchen Zimmt mitkochen lassen.

Vanille-Sose. Sauce à la crême et à la vanille.

Eine halbe Kanne süßer Rahm wird aufgekocht, ein halbes Stängelchen Vanille klein geschnitten darein geworfen, zehn Minuten ganz langsam fortgekocht und dann zugedeckt noch funfzehn Minuten so stehen gelassen; hernach durch eine Serviettenecke gewunden; ein Loth oder ein kleiner Eßlöffelvoll Mehl wird nebst vier Eierdottern mit einigen Eßlöffelvoll kalten Rahm nach und nach fein gerührt, der warme Rahm, besonders anfänglich, in kleinen Theilen damit vermischt, Zucker, sehr wenig Salz, nach Befinden auch Nußgroß recht gute Butter dazu gethan, auf Kohlengluth unter fleißigem Rühren bis ans Kochen heiß abgerührt, aber nicht kochen gelassen, und dann vom Feuer ab noch einige Minuten fortgerührt. Diese Sose dient zu mehreren Mehlspeisen, besonders zu Dampfnudeln und kalt zu Eierkäse. Statt der Vanille kann man auch blos etwas auf Zucker abgeriebene Citron- oder Pommesinen-Schale, oder auch Pommeranzenblüthzucker daran thun.

Rahm-Sose mit gebrenntem Zucker. Sauce à la crême et au caramel.

Diese Sose wird wie die vorgehende bereitet, nur daß zwei Loth dunkelkastanienbraun gebrennter und aufgelöster Zucker statt

der Vanille, und übrigens ohngefähr fünf bis sechs Loth roher, gestoßener Zucker dazu kommen. Diese Sose kann eben auch warm und kalt gebraucht werden.

Rahm-Sose mit Krebsbutter. Sauce à la crême et au beurre d'ecrevisses.

Diese Sose wird gemacht wie die vorhergehende, nur daß die verschiednen Gewürzen und die frische Butter wegbleiben, und dafür Muscatblüthe und ein gutes Stück Krebsbutter dazu kommen; übrigens kann auch ein wenig Zucker dazu genommen werden.

Wein-Sose. Sauce au vin.

Drei Loth recht gute Butter wird mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl gut verrührt, vier bis sechs Eierdotter mit einer halben Kanne Wein zerschlagen und durch ein Sieb darauf gegossen, abgeriebene Citronschale und Zucker dazu gethan, auf Kohlen unter fleißigem Rühren oder Schlagen mit der Ruthe, kochend heiß werden, aber nicht kochen lassen, abgenommen und noch einige Minuten fortgeschlagen. Man kann auch den Wein mit einem Stückchen Zimmt aufkochen lassen und dann mit den Eierdottern und mit der vermischten Butter legiren.

Hagebutten-Sose. Sauce de guinardons.

Eine Kanne frische, ausgekernte Hagebutten werden mehrere Male aus frischem Wasser gewaschen, dann einige schön gelbe Semmelrinden nebst Citronschale und gebröckelten Zimmt dazu gethan, Wasser darauf gegossen, daß es gut darüber gehet und langsam weich gekocht; hernach durch ein feines Sieb gestrichen, ein gutes Glas weißer Wein und ein Viertelpfund Zucker dazu gefügt, kochen lassen und darauf gesehen, daß die Sose die gehörige Dickigkeit habe.

Will man die Sose von getrockneten Hagebutten machen, so nimmt man deren eine reichliche halbe Kanne von schön rother Farbe, wäscht sie aus mehreren warmen Wässern und verfährt dann übrigens ganz wie mit den frischen.

Kirsch-Sose. Sauce de cerises.

Drei Viertelskanne ausgekernte Sauerkirschen werden nebst Zimmt, vier Gewürznägeln, Citronschale und Semmelrinde weich gekocht, durchgestrichen, und wie die Hagebutten, mit weißem Wein und hinreichend Zucker versetzt.

Außer der Zeit wird diese Sose von saurem Kirschmus oder von getrockneten Kirschen bereitet.

Kalte Johannsbeer-Sose. Sauce froide de groseilles rouges.

Eine Kanne oder auch etwas mehr abgebeerte rothe Johannsbeeren werden zerquetscht und durch ein feines Sieb gerieben, mit gestoßenem Zucker hinreichend gesüßt und mit zu Mehl geriebenem Biscuit zur Sose verdickt.

Außer der Zeit kann diese Sose von Johannsbeeren, welche in Flaschen im Bad eingemacht und aufbewahrt worden sind, bereitet werden. Diese Sose ist zu Wildschwein und auch zu allen Braten gut.

Von den verschiedenen Buttern.

Sardellen-Butter. Beurre d'anchois.

Ein Viertelpfund Sardellen werden rein gewaschen, das Fleisch von den Gräten gelöst und fein gestoßen, dann zwölf bis sechszehn Loth recht gute Butter darunter gearbeitet und durch ein feines Haarsieb oder Haartuch gestrichen.

Krebs-Butter. Beurre d'ecrevisses.

Etwa dreißig Butterkrebse werden recht rein gewaschen, gesalzen, in kochendes Wasser gethan und acht Minuten gekocht, nachher abgegossen, ausgebrochen, die reine rothe Schale und die Scheeren von allem Fleisch gereiniget, im Ofenmund getrocknet und dann zu Teig fein gestoßen; hernach halb so viel Butter, etwa zehn bis zwölf Loth, darunter gestoßen und ohngefähr funfzehn Minuten recht langsam geschmort; nachdiesem einige Löffel heißes Wasser darauf gegossen und durch ein Haartuch oder Serviettenecke in eine Schale mit kaltem Wasser gerungen; wenn die Butter steif geworden ist, wird sie abgenommen und in einer Serviette trocken ausgedrückt; oder sie wird in eine kleine Schale gethan, im Bad ganz leicht zerlassen und so zurück gestellt.

Krebs-Oehlbutter. Beurre de Montpellier aux ecrevisses.

Funfzig Krebse werden in gesalzenem Wasser abgekocht, die Schalen und die Scheeren von allem Fleisch gereiniget, im Ofenmund getrocknet und nachher mehlfein gestoßen; das Feinstoßen ist die Hauptsache dabei; darauf wird ein halbes Pfund recht gute Butter darunter gestoßen und genau damit vermischt, nachdem mit einigen Löffeln heißem Wasser aufgelöst und durch ein Haartuch

in ein kleines Kasserol mit heißem Wasser ausgepreßt; die Butter mit einem Löffel abgeschöpft und in kaltes Wasser gethan, damit sie veste wird, und endlich in einer Serviette trocken ausgerungen.

Nach diesem werden zwanzig Sardellen rein gewaschen und von den Gräten gelöst, nebst sechs harten Eierdottern und einem Glied Knoblauch fein gestoßen, hernach ein halbes Pfund Krebsbutter, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt und gut untereinander gestoßen, dann auch ein Glas feinstes Oehl und ein Viertelglas Dragun- oder Kräuteressig und ein wenig Pflanzenroth dazu gefügt, um die Butter zartroth zu färben; endlich durch ein Haartuch oder feines Sieb gestrichen, in einem Terrinchen aufs Eis gesetzt und, wenn sie veste ist, gebraucht.

Grüne Oehlbutter. Beurre de Montpellier.

Eine starke Handvoll Körbel, eine kleine Handvoll Dragun, eben so viel Pimpernelle und ein wenig Schnittlauch werden rein gewaschen, in gesalzenes wallendes Wasser geworfen und fünf bis sechs Minuten gewällt; um daß die Kräuter sich besser grün erhalten, so wird dieses in einem unverzinnten Einmachekessel vorgenommen; nach dem Wällen werden sie abgegossen, in kaltem Wasser recht abgefrischt und dann ausgedrückt, nachher in einem Marmormörser recht fein gestoßen, ohngefähr zwanzig reingewaschene und von den Gräten gelöste Sardellen, zwei Eßlöffelvoll feine Kapern, sechs kleine Pfeffergurkchen, acht harte Eierdotter und ein Gliedchen Knoblauch dazu gethan und recht fein darunter gestoßen; dann acht Loth Butter, eine Prise weißer Pfeffer, Salz und geriebene Muscatnuß hinzugefügt und fein darunter gestoßen, endlich ein volles Glas feinstes Olivenöhl und ein Viertelglas Draguneßig darunter gearbeitet; dieses giebt eine flaumige und markvolle Butter von außerordentlich gutem Geschmack; und um dieser Butter auch eine recht anziehende Farbe zu geben, wird ein wenig Spinatmatte, aber nur wenig auf ein Mal, darunter gemischt, damit sie blos Pistaziengrün werde; hernach gekostet, ob sie von vollkommnem hohen Geschmack ist, denn keins der Kräuter und Gewürze darf vorschmecken; und sollte die Butter zu scharf vom Essig seyn, so wird noch ein wenig Oehl nachgenommen, wäre sie hingegen zu fade, so müßte noch ein wenig Salz und Essig dazu gefügt werden; endlich wird sie durch ein Haartuch oder durch ein feines Sieb gestrichen; nachher in ein Terrinchen gethan und aufs Eis gestellt, um daß sie veste wird, und dann Gebrauch davon gemacht.

Von den Füllen (Farsen). Des farces.

Da die Füllen, besonders die zu Pasteten, Galantinen ꝛc. zu ihrem Hochgeschmack starke Würzung verlangen, und es dabei hauptsächlich darauf ankommt, ein richtiges Verhältniß der verschiednen Gewürzen und Kräutern zu einander zu treffen, so mag zunächst eine verhältnißmäßige Zusammensetzung davon statt finden.

In hohen Küchen, wo man dieser Gewürze täglich bedarf, dient ein Vorrath davon nicht nur dazu, stets richtig zu würzen, sondern auch zugleich zu großer Bequemlichkeit.

Gemischte Gewürze und Kräuter. Epices et aromates mélangées.

Ein Loth Muskatnuß, ein Loth Gewürznägel, ein halbes Loth weißer Pfeffer, ein halbes Loth Piment, ein halbes Loth Muscatblumen, ein halbes Loth Lorbeerblätter, ein halbes Loth Thimian und ein halbes Loth Basilicum (die Kräuter erst im Ofenmund oder im Wärmschrank getrocknet,) werden unter einander ganz fein gestoßen und dann durch ein feines Sieb getrieben; hernach in einer Kapsel von Weißblech wohlverschlossen, damit sich nichts verriechen kann, aufbewahrt.

Gewürztes Salz. Sel épicé.

Ein Pfund weißes Salz wird im Ofenmund oder im Wärmschrank getrocknet, feingestoßen und durchgesiebt; nachher mit zwei Loth von vorstehendem, gemischten Gewürz wohl vermischt, in eine weißblechne Büchse gethan, wohl verschlossen und an einem trocknen Ort aufbewahrt.

Von diesem gewürzten Salz wird ohngefähr drei Viertelloth auf ein Pfund Fleisch gerechnet.

Godiwo-Fülle. Godiveau.

Ein Pfund von allen Häuten befreites, zartes Kalbfleisch von der Unternuß wird erst allein fein gehackt, und nachher ein und ein halbes Pfund frischer, kurzer, aus allen Häuten gelöster Rindsnierenstollen darunter gewiegt; nachdem beides recht fein geschnitten ist, so werden ohngefähr zwei Loth gewürztes Salz, etwas geriebene Muscatnuß und vier Eier dazu gefügt, und wieder einige Minuten recht durcheinander geschnitten; darauf wird diese Fülle gestoßen, bis daß man kein Krümchen mehr bemerkt und keinen Unterschied mehr zwischen Fleisch und Fett machen kann; nachher einige Stunden auf Eis oder sonst an einen kalten Ort gelegt. Dann wird die Hälfte nebst einem Eiesgroßen Stückchen gewasche-

nem Eis gestoßen und wenn die Fülle genau gebunden ist, ein zweites solches Stückchen Eis darunter gestoßen; und dann in eine Terrine gethan; nachher die zweite Hälfte ebenso gestoßen und dazu gefügt; nach diesem Vorgang muß die Fülle geschmeidig und gut gebunden seyn; zuletzt werden zwei Eßlöffelvoll kalte bearbeitete Kraftsose oder Beschamel darunter gerührt und so zu Klöschen ꝛc. verwendet.

Statt des gewürzten Salzes kann, außer dem gewöhnlichen Salz, auch blos noch weißer Pfeffer und Muscatnuß hinzu gefügt werden; übrigens wird nur während des Sommers Eis darunter gestoßen, im Winter wird dafür blos ein wenig frisches Wasser nach und nach dazu genommen; auch wird dieses Manchmal ganz weggelassen.

In bürgerlichen Küchen, wo der Mormormörser mangelt, da kann auch das Stoßen der Fülle unterbleiben.

Godiwofülle mit Schnittlauch. Godiveau à la ciboulette.

Unter die vorgehende Fülle wird ein Eßlöffelvoll recht fein geschnittener Schnittlauch, roh oder gewällt, gemischt, und so zu Pasteten oder auch zu Klöschen verwendet.

Godiwofülle von Weißgeflügel. Godiveau de volaille.

Statt des Kalbfleisches wird hier ein Pfund Brustfleisch von Kapphahn oder andrem Weißgeflügel genommen; übrigens wird diese Fülle ganz wie die vorgehende beendet.

Will man diese Fülle mit Trüffeln bereiten, so werden davon vier Eßlöffelvoll, ganz fein gewiegt, darunter gemischt.

Godiwofülle von Wildgeflügel. Godiveau de gibier.

Hier wird ein Pfund Rebhühner= oder Fasan=Brustfleisch, oder eben so viel zartes Fleisch von Feldkaninchen genommen, und die Fülle übrigens wie die von Kalbfleisch bereitet.

Nach Belieben können vier Eßlöffelvoll recht weiße, feingewiegte Schampinionen, welche in ein wenig Butter geschwitzt worden sind, darunter gemischt werden.

Geflügelfülle zu Nocken (Knöteln). Farce à quenelles de volaille.

Das Brustfleisch von zwei bis drei großen, guten, jungen Hühnern wird von allen Häuten und Nerven befreit, im Marmormörser recht fein gestoßen, nachher durch ein Füll= (Fars=) Sieb gestrichen, zusammen geballt, auf einen Teller gelegt und zugedeckt; Kalbseutern, welche erst in der Brühe weich gekocht und wieder

kalt geworden sind, werden abgeputzt, eben auch recht fein gestoßen, durch das nämliche Sieb gestrichen, zusammen geballt und neben das Fleisch gelegt; Semmelteig (m. s. weiter unten,) wird dann ebensowohl fein gestoßen, durchgestrichen, zusammen geballt und daneben gelegt; darauf wird Kalbseuter und Semmelteig, jedes für sich, genau nach dem Umfang des Fleisches abgemessen; erst Euter und Semmel zusammen fein gestoßen, bis daß diese genau zusammen verbunden sind, hernach das Fleisch dazu gefügt, und nachdem alles genau untereinander gestoßen und verbunden ist, mit gewürztem Salz und Muscatnuß, oder mit lauterm Salz, weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, zwei Eierdotter dazu gefügt und untereinander gestoßen, und nachher noch ein oder zwei Eierdotter darunter gemischt; wenn alles genau vereiniget ist, wird ein Eidottergroßes Stückchen, vermittelst ein wenig Mehl, rund gerollt und als Probe in kochende Brühe oder gesalzenes Wasser gethan, zugedeckt und zwei Minuten ziehen (grübeln) gelassen, bis daß es gar ist und nachher herausgenommen; fühlt sich das Klöschen zart an, und hat es im Durchschneiden einen zarten Kern; desgleichen ist es beim Genuß markig und dem Gaumen angenehm, so ist die Fülle gut; ist das Klöschen hingegen zu zart, so wird noch ein oder zwei Eierdotter nachgegeben, im Gegentheil aber, wenn es zu veste seyn sollte, ein wenig Beschamel oder weiße Kraftsose darunter gemischt; darauf wird die Fülle in ein Terrinchen gethan, mit einem runden Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist, zugedeckt und auf Eis gestellt.

Auch kann etwas gewällte und fein geschnittene Petersilie darunter gemischt werden.

Diese Fülle wird auch noch in einem andern Verhältniß zusammen gesetzt; es wird nämlich zu zwanzig Loth Fleisch blos zwölf Loth Kalbseuter und nur acht Loth Semmelteig genommen, und übrigens nebst den Eierdottern auch zugleich ein Ragulöffelvoll kalte Beschamel oder eingekochte weiße Kraftsose darunter gestoßen.

Ebenso wird die Nockenfülle von Kapphahn, Truthahn, Fasan, Rebhühnern, Feldkaninchen, Kalb rc., so wie desgleichen auch von Fischen, bereitet.

Statt dem Kalbseuter kann eben so wohl recht gute Butter, welche erst recht ausgedrückt worden ist, zu der Fülle genommen werden.

Semmelteig. Panade.

Ein halbes Pfund schöne weiße Semmelbrosse wird in Scheiben geschnitten, mit Fleischbrühe übergossen und auf mäßiges Feuer gesetzt, wenn sie kocht, abgerührt und sofort zu einem vesten Teig ausgetrocknet, welcher sich endlich vom Kasserol löst, nachher mit zwei Eierdottern legirt; diese können übrigens auch wegbleiben;

darauf wird der Teig auf einen Teller heraus gethan, mit einem rund geschnittnen Papier, welches mit Butter bestrichen ist, zugedeckt und kalt gestellt.

Hechtfülle zu Nocken an Fasttagen. Farce à quenelles de brochet en maigre.

Das Fleisch von zwei mittlern Hechten wird von den Gräten und aus der Haut gelöst, gewaschen und in einer Serviette recht abgetrocknet, nachher fein gewiegt, fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen; weiße Semmelbrosse wird in Milch geweicht, und nachdem sie gut angezogen hat, in einer Serviette ausgedrückt, und auch durch das Sieb gestrichen; darauf wird zwanzig Loth Fisch, zwölf Loth Semmel und zwölf Loth recht gute, ausgedrückte Butter abgewogen; der Fisch und die Semmel erst untereinander fein gestoßen, nachher die Butter darunter gestoßen und genau vermischt, dann Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß, oder gewürztes Salz, so wie drei Eierdotter hinzu gethan und wieder gestoßen und genau vermischt, zuletzt zwei Eßlöffelvoll feine Kräuter, welche in Butter geschwitzt worden sind, so wie ein Ragulöffelvoll Fastenbeschamel darunter gearbeitet, und diese Fülle endlich in eine Terrine herausgethan und ins Eis gesetzt.

Ebenso wird die Fülle von Sander, Lachs, Karpfen, Bärschen, Aal rc. bereitet.

Fischfülle mit Trüffeln an Fasttagen. Farce maigre aux truffes.

Drei oder vier schwarze, gute Trüffeln werden geschält, recht fein gewiegt und unter die vorgehende Fischfülle gemengt, oder sie werden erst mit einem halben Glas Madeirawein und einem Löffelvoll weißer Kraftsose dicke eingekocht, und nachdem sie kalt sind, darunter gemischt.

Garfülle von Weißgeflügel. Farce cuite ou farce fine de volaille.

Das Brustfleisch von einem Kapphahn oder zwei starken jungen Hühnern wird ausgelöst, würfelicht geschnitten und vier und zwanzig Loth davon mit sechs Loth Butter funfzehn bis zwanzig Minuten ganz langsam geschmort; nachdem dieses kalt geworden ist, wird es fein geschnitten, dann nebst einigen Eßlöffelnvoll feinen Kräutern und Schampinionen, welche in ein wenig Butter abgeschwitzt worden sind, recht fein gestoßen und nachher durch ein Füllsieb gestrichen; darauf werden vierzehn Loth Kalbseutern, so wie acht Loth Semmelteig (m. s. Klöschenfülle), jedes für sich fein gestoßen und durchgestrichen; nachher beides untereinander gestoßen,

drei Eierdotter hinzu gefügt und nachdem diese darunter gemischt sind, das Fleisch darunter gestoßen, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, oder statt dem gewürztes Salz darunter gemengt, und nachdem alles genau verbunden ist, in eine kleine Terrine heraus gethan und mit rund geschnittenem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, vest zugedeckt.

Auch kann eben so viel abgebratenes Brustfleisch von Kapphahn oder jungen Hühnern dazu genommen; desgleichen kann sechszehn Loth recht guter Speck und vier Loth Butter zum Schmoren des Fleisches genommen werden, und dafür dann das Kalbseuter wegbleiben.

Ebenso wird die Fülle von Wildgeflügel, von Feldkaninchen, von fetter Leber 2c. bereitet.

Leber-Garfülle. Farce à gratin.

Ein halbes Pfund zartes Kalbfleisch von der Unternuß wird klein würflicht geschnitten, einige Löffelvoll feingeschnittene Schampinionen und etwas Petersilie, ein Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, so wie vier Loth Butter dazu gefügt und zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten ganz langsam geschmort; nachher recht fein geschnitten und nebst zehn bis zwölf Geflügel-Lebern, wovon die Galle rein genommen, und welche erst mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, mit Vorsicht ganz leicht steif gemacht, dann mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet worden sind, recht fein gestoßen, und durch das Füllsieb gestrichen; übrigens wird diese, so wie die vorgehende Garfülle beendet.

Auch können etwas recht fein gehackte und in Butter geschwitzte Trüffeln darunter gemischt werden.

Kaltpasteten-Fülle. Farce à patés froids.

Ein Pfund zartes Kalbfleisch von der Nuß, welches aus allen Häuten geschabt worden ist, nebst ein und einem halben Pfund recht guten, frischen oder auch trocknen Speck, ebenauch ausgeschabt, werden zusammen recht fein geschnitten; dann in den Mörser gethan; hinreichend gewürztes Salz, sonst aber lauteres Salz, Pfeffer, eine kleine halbe Muscatnuß, drei gestoßene Gewürznägeln, acht Pimentkörner, zwei Lorbeerblätter, etwas Thimian und ein wenig Basilicum (die Kräuter getrocknet, fein gepulvert und durchgesiebt), ein Eßlöffelvoll fein geschnittene und gewällte Petersilie, zwei Eßlöffelvoll Schampinionen, eben so viel Trüffeln, zwei fein geschnittene, gewällte und in einer Serviettenecke ausgedrückte Schalotten dazu gefügt, und recht durcheinander gestoßen; nachher zwei Eier und darauf ein Ragulöffelvoll Kraft- oder Spanische

Sose darunter gemengt, und dann in eine Terrine heraus gethan und zugedeckt.

Von Feldkaninchen, Hasen, so wie auch von Schweinefleisch wird die Fülle ebenso bereitet.

Von den verschiedenen Salz- Wein- Essig- und Dämpfbrühen.

Salzwasser. Eau de sel.

Fünf bis sechs Kannen Wasser werden gut gesalzen, einige Möhren und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, einige Zipollen und zwei ganze Zwiebeln, ein wenig Thimian, einige Lorbeerblätter, wenig Basilicum, vier Gewürznägeln und ein Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gethan, eine Stunde langsam gekocht, hernach durch ein feines Sieb gegossen, und zum Sieden der Fische gebraucht.

Nach Belieben kann diese Brühe mit ein wenig Weinessig verstärkt werden.

Weinbrühe. Court-bouillon.

Ein Viertelpfund Butter wird zerlassen, zwei ganze Zwiebeln, drei bis vier Möhren und eben so viel Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, drei Lorbeerblätter, wenig Thimian und Basilicum, vier Gewürznägeln, ein Theelöffelvoll ganzer Pfeffer und ein wenig ganzer Jngber dazu gethan, und auf dem Feuer geschmort, so daß sich alles ein wenig röthet; nachher drei Kannen Wein dazu gegossen, gesalzen, eine halbe Stunde kochen lassen, und dann durch ein Sieb gegossen. Diese Brühe wird so wie die vorgehende zum Kochen der Fische gebraucht.

Essigbeize. Marinade cuite.

Vier Loth Butter wird zerlassen, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, eine halbe Selleriknolle und zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einige Zipollen, sechs Lorbeerblätter, ein wenig Thimian und Basilicum, acht Gewürznägeln und zwei Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gethan, langsam geschmort, bis daß alles ein wenig erröthet ist, nachher zwei Kannen Weinessig darauf gegossen, nöthig gesalzen, eine halbe Stunde langsam kochen lassen und dann durchgegossen. Bei starkem Weinessig kann der fünfte oder sechste Theil Wasser dazu genommen werden. Diese Beize kann man so lange wie sie sich gut erhält, zu einem und zum andern Fleisch benutzen.

Dämpfbrühe. Poêle.

Zwei Pfund derbes Kalbfleisch und ein halbes Pfund schön rother, roher Schinken werden grobwürflicht geschnitten, ein Pfund weißer, recht guter geschabter Speck, drei bis vier ganze Zwiebeln, vier Möhren und vier Petersilienwurzeln, in Stücke geschnitten, drei Gewürznägeln, ganzer weißer Pfeffer und ein wenig Muscatblüthe, ein oder zwei Lorbeerblätter, ein wenig Thimian und Basilicum, und der Saft von zwei bis drei Citronen in Scheiben geschnitten, Schale und Kerne beseitiget, dazu gethan, mit einem Pfund guter frischer Butter ganz langsam geschwitzt, dann eine Kanne Kraft- oder Fleischbrühe darauf gegossen, gesalzen, angekocht, verschäumt und vier Stunden langsam fortgekocht; hernach durch ein Sieb in einen Asch gegossen.

Dämpfbrühe mit Wein. Mirepoix.

Diese Brühe wird wie die vorhergehende bereitet und noch eine Viertelskanne Schampagner, oder andrer guter weißer Wein dazu gegossen.

Weißbrühe. Blanc.

Ein Pfund frischer Rindsnierenstollen wird in Würfeln geschnitten, und nebst einem Pfund geschabten schön weißen Speck in ein weißes Kasserol gethan, drei ganze Zwiebeln, wovon eine mit drei Gewürznägeln besteckt wird, drei Möhren und drei Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, zwei Lorbeerblätter und der Saft von zwei Citronen, welche rein abgeschält, in Scheiben geschnitten und die Kerne davon genommen worden sind, dazu gethan, eine halbe Kanne Wasser darauf gegossen und langsam gekocht, so daß es ja nicht angeht; wenn das Wasser eingedämpft und das Fett ziemlich weich ist, so wird Wasser darauf gegossen, gesalzen, kochen lassen, verschäumt, und Gebrauch davon gemacht.

Von den Ragus. Des ragouts.

Reichen-Ragu. Ragout à la Financière.

Spanische Sose wird mit eben so viel Consommee und einem Glas Madeira- oder sonst gutem Rhein-Wein geklärt und eingekocht, (man sehe bearbeitete Spanische Sose,) durch ein Haartuch gerungen und in das heiße Bad gestellt. Vor dem Anrichten werden weißabgeschwitzte und abgetrocknete Schampinionen, schön runde in Consommee zu Glasur eingekochte Trüffeln, weißgedämpfte und in Stückchen, halben Eiesgroß, gebrochene, oder in hübsche Scheibchen geschnittene Kälbermilche, gedämpfte Hahnenkämme und Hahn-

Nierchen, alles zu gleichen Theilen, und in doppeltem Maaß Zoll=lange, oder mit Theelöffeln geformte und abgekochte Fleischklöschen dazu gethan, und leicht durch einander bewegt. Zu den Klöschen wird die Fülle theilweise, indem man ein wenig Mehl unterstreut, Fingersdicke ausgerollt, in Stückchen, Eierdottergroß, geschnitten, erst rund und dann, den Mittelfinger darauf legend, ein wenig länglicht gerollt; oder sie werden etwas kleiner gemacht und rund gelassen; dann werden sie in kochende, leichte Brühe gethan und vier bis fünf Minuten ganz und gar langsam, so daß die Brühe nur grübelt, und sie ja nicht aufspringen, gar gemacht.

Reichen=Ragu weiß, oder Ragu nach der Toulouserin. Ragout à la Toulouse.

Weiße Sose wird mit eben so viel Consommee geklärt, einge=kocht und mit Eierdottern legirt, (man sehe legirte Sose,) ge=hörig gesalzen, mit ein wenig Muscatnuß gewürzt und durch ein Haartuch gewunden; dann werden dieselben Zuthaten, wie sie bei dem vorhergehenden Ragu angegeben sind, dazu gethan; nach Be=lieben mit ein wenig Citronsaft gehoben.

Falsches Schildkröten=Ragu. Ragout en tortue, ou à la fausse tortue.

Spanische Sose wird mit eben so viel Consommee und einem Glas guten weißen Wein aufs Feuer gesetzt, geklärt und einge=kocht, (m. s. bearbeitete Spanische Sose,) dann ein Glas Ma=deira=Sec dazu gegossen, und eine Messerspitze gestoßener, rother Pfeffer dazu gethan, auf starkem Feuer, unter beständigem Rüh=ren, zum gehörigen Grad eingekocht und dann durch ein Haartuch in ein kleineres, weißes Kasserol gewunden. In diese Sose kom=men drei Anrichtlöffelvoll abgeschwitzte Schampinionen (man sehe Schampinionen=Sose,) eben so viel Hahnenkämme und Nierchen, eben so viel Kälbermilche, etwas Artischockböden, einige Löffelvoll Zolllange Fleischklöschen, acht bis zehn schön ganze harte Eierdotter, oder statt dessen Eierdotterklöschen. Dieses Ragu wird gewöhnlich über einen Kalbskopf angerichtet.

Die Eierdotterklöschen werden auf folgende Art bereitet: sechs hartgekochte Eierdotter werden durch ein Sieb gestrichen, mit Eier=dottergroß Butter, zwei rohen Eierdottern und Salz feingerührt, dann, vermittelst etwas Mehl, Haselnußgroße Klöschen davon ge=formt, in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und kaum bemerkbar einige Minuten kochen lassen, hernach mit dem Schaumlöffel her=aus auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt.

Ragu-Schipolata. Ragout à la Chipolata.

Zwei Schöpflöffelvoll bearbeitete (eingekochte) Spanische Sose und ein Schöpflöffelvoll Madeira-Wein werden zusammen wieder zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; vier und zwanzig abgeschwitzte Schampinionen, eben so viel ziemlich weich gekochte Maronen, zwölf Daumenlange Bratwürste, welche erst in Fleischbrühe oder Wasser gar gekocht worden sind, in Viertel geschnittene, oder in Kugeln gedrehte und geschwitzte Trüffeln und ein wenig grober weißer Pfeffer dazu gethan, gehörig gesalzen und dann auch vier und zwanzig kleine, weiß abgedämpfte Zwiebelchen dazu gefügt.

Godiwo-Ragu. Ragout à la godiveau.

Halbe Daumenlange Klöschen, von Godiwo-Fülle geformt, werden abgekocht und auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt; hernach in eine bearbeitete (eingekochte) Spanische Sose gethan, abgeschwitzte Schampinionen (m. s. Schampinion-Sose,) und Artischockenböden (m. s. Artischocken) dazu gethan und mit Citronsaft geschärft; auch kann man einige Kälbermilche in Scheiben geschnitten, Geflügellebern leicht gewällt, und Krebsschwänze dazu thun.

Matrosen-Ragu. Ragout à la Matelote.

Dreißig kleine Zwiebelchen werden in heiße Butter gethan, darinne röthlich gebraten und dann abgegossen; nachdem sie abgetropft sind, in ein Sosenkasserol gelegt, dreißig abgeschwitzte weiße Schampinionen und kleine Artischockböden dazu gefügt; beim Anrichten wird heiße, eingekochte Spanische Sose darauf gegossen, das Ragu heiß gemacht und nach Belieben klein Nußgroß Sardellenbutter darunter legirt.

Fasten-Ragu. Ragout maigre.

Karpfenmilche werden von den andern Eingeweiden abgemacht, Karpfenzungen und Hechtlebern (alles ausgewässert) in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und fünf Minuten gekocht; nachher in hübsche Stückchen geschnitten und in eine eingekochte Spanische oder Italiensche Fasten-Sose gegeben, Klöschen oder Nocken von Fischen, abgeschwitzte Schampinionen und Trüffeln dazu gefügt, und mit Citronsaft geschärft.

Karpfenmilch-Ragu. Ragout de laitances de carpes.

Vier und zwanzig Karpfenmilche werden von den Eingeweiden abgemacht, in frisches Wasser geworfen und eine halbe Stunde gewässert; nachher frisches Wasser darauf gegossen, an die Wärme gesetzt und langsam ausziehen lassen, bis sie recht weiß sind; dar-

auf wird in einem andern Kasserol Wasser mit Salz aufgekocht, die Milche abgegossen, darein geworfen, überkocht und dann vom Feuer zurück gezogen; endlich werden sie heraus genommen, in eine braune oder weiße Italiensche Sose gelegt, darinne aufgekocht und dann mit Citronsaft geschärft.

Ragu-Mongla. Ragout à la Monglas.

In Schampagner Wein gekochte Trüffeln (m. s. Art. Trüffel,) gedämpfte fette Gansleber, gebratne Kapaun und desgleichen Rebhühnerbrüste, und gar geschwitzte Schampinionen werden, wenn alles kalt ist, in gleiche, Erbsengroße, verschobene Vierecke geschnitten, und alles zu gleichen Theilen; die Abschnitzeln von der Gansleber fein zerrieben, mit eingekochter Spanischer Sose, welche mit Madeira-Wein versetzt worden ist, vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, heiß gemacht, die Zuthaten darein gethan, zusammen erhitzt, und behutsam durchgeschwungen.

Salpicon mit Beschamel. Salpicon à la Béchamel.

Weiß gedämpfte Kälbermilche oder gebratene Weiß-Geflügelbrüste werden kleinstiftlicht, oder kleinwürflicht geschnitten; ebenso geschnittene gar gemachte Trüffeln und desgleichen Schampinionen, von jedem halb so viel dazu gefügt, mit ein wenig frischer Butter in starke, heiß gemachte Beschamel-Sose gethan, zusammen erhitzt ohne kochen zu lassen, und behutsam durcheinander geschwungen.

Bürgerlich können auch nur gemeine Beschamel-Sose, Kälbermilche oder Kalbsbraten, und wo möglich Schampinionen dazu genommen werden.

Salpicon mit legirter Sose. Salpicon à l'Allemande.

Es werden die vorgehenden Zuthaten genommen, wozu noch ein wenig Rindspökelzunge kommen kann, mit ein wenig frischer Butter in heiß gemachte, kräftige Legirte Sose gethan, erhitzt ohne kochen zu lassen, und behutsam durchgeschwenkt.

Bürgerlich kann hier ebenfalls Kalbsbraten, wie oben, genommen, und das Ragu mit Citronsaft geschärft werden.

Wo man Schalotten oder Knoblauch liebt, da kann man einen Theelöffelvoll feingewiegte Schalotten eine Minute mit ein wenig Butter durchkochen lassen, oder eine kleine Zinke Knoblauch, feingeschnitten, so dazu thun.

Salpicon mit brauner Sose. Salpicon à l'Espagnole.

Zu den vorhergehenden Zuthaten kommt noch ein Theil gedämpfte Gansleber und Artischockenböden, eben so geschnitten; das Ganze wird in kräftige eingekochte Spanische Sose gethan und heiß gemacht ohne kochen zu lassen.

Von dem Ochsen- oder Rindfleisch. Du boeuf.

Gutes Rindfleisch muß äußerlich mit Fett bedeckt, mit Fett durchwachsen (marmorirt), feinfadig, und von Farbe karmosinroth seyn.

Die vorzüglichsten Tafelstücke sind: das Schwanzstück, die Nuß, die Hüfte oder das Nierenstück, worinne die Lende liegt, (öfters auch Englischer Braten betitelt), die Lende selbst, die Rippen und der Brustkern.

Rindsschwanzstück gekocht. La culotte de boeuf bouilli, ou au naturel.

Die Muskel zwischen der Marksröhre und dem Schwanzende, vom Rücken nach dem Knie zulaufend, ist die zarteste und saftigste, und hält im Vorschneiden auch zusammen; nach der Hüfte zu aber liegen mehrere Muskeln über- und nebeneinander, das Fleisch zerfällt deswegen leicht bei dem Vorschneiden und ist auch trockner. Ein solches Stück also wird entbeint, nämlich, es wird der Rück- und Schlußknochen und die sich daran befindende Marksröhre ausgeschnitten; das Stück muß länglich viereckig seyn; dann wird es schnell gewaschen, ja ohne es wässern zu lassen, und mit Bindfaden schön eingebunden, so daß es eine gewölbte Form bekommt; in den Fleischkessel gethan, die Knochen zerhackt und dazu gefügt, und gekocht wie es bei der Fleischbrühe angegeben ist. Es darf nie so weich kochen, daß es beim Vorschneiden zerfällt. Wenn das Fleisch also weich ist, wird es heraus genommen, der Faden abgemacht und so viel wie möglich zu schöner Lage und Form, unbemerkbar, zugeschnitten, in ein passendes Kasserol gelegt, mit der fetten Brühe überdeckt, und bis zum Gebrauch warm gestellt; die andere Brühe aber wird weiter benutzt. Bei dem Anrichten wird das Fleisch schön glasürt und auf die Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie bekränzt und eine Gehackte oder andre beliebige Sose, Merrettig u. d. m. dazu gegeben.

Auf ähnliche Weise werden auch die andern Stücken Rindfleisch gekocht und angerichtet.

Das Hüft- oder Nierenstück wird, nachdem die Lende heraus genommen ist, ebenfalls entbeint, rein gewaschen, zusammen gerollt und gebunden.

Der Brustkern wird von unten geknickt, und wenn er gekocht ist, werden die gröbsten Knochen weggebrochen.

Rindsnuß gekocht. Noix de boeuf bouilli.

Die Rindsnuß oder Unterschale von der Keule, (fälschlich Oberschale genannt,) wird entweder in ihrer ganzen Größe, oder auch

nur die Seite, welche am besten bedeckt ist, genommen, und da sie sich trocken im Fleisch hält, so ist es wohlgethan, sie mit fingerlangen und dicken Stücken Nierenstollen gut zu durchziehen; übrigens wird sie wie das Schwanzstück gebunden, gekocht und angerichtet.

Rindsschwanzstück mit Gemüsen bekränzt. Culotte de boeuf à la Flamande.

Nachdem das Stück schön glasürt und von schöner Form auf die Schüssel gebracht ist, wird es mit verschiedenen Gemüsen zierlich bekränzt, (m. s. Abschnitt von Gemüsen).

Desgleichen können folgende Gemüse einzeln, oder auch mehr oder weniger gemischt, um das Fleisch gegeben werden, als: Möhren und weiße Rüben, in große oder kleine natürliche, oder sonst hübsche Formen abgedrehet, und in Consommee und etwas Zucker weich und bis auf Glasur eingekocht; glasürte Zwiebeln; ganze grüne Bohnen; kleine, gleichgroße, weiße, oder in Butter röthlich geschmorte Erdäpfel ꝛc. ꝛc.

Gedämpfte Rindsnuß. Noix de boeuf à la mode, ou à l'etoufade, ou braisée.

Eine altschlachtene Rindsnuß wird von zwei Seiten mit dem flachen Hackmesser oder mit einem glatten Holz mürbe geklopft; dann von der untern Seite mit fingerlangen und dicken Speck, welcher in gewürztem Salz umgewendet ist, daumenbreit auseinander, schief, dem Faden nach durchzogen, mit Bindfaden gebunden, mit noch ein wenig Salz überstreut, in ein passendes Kasserol, welches mit Speckplatten, einigen Scheiben Schinken, einigen Möhren, Petersilienwurzeln und Zwiebeln in Scheiben geschnitten, so wie mit ein oder zwei Lorbeerblättern und einem kleinen Sträußchen Thimian gefüttert ist, gelegt, da wo das Fleisch nicht gehörig mit Fett bedeckt ist, Speckplatten darauf, und Doppelpapier mit Butter bestrichen, darüber gedeckt, vorher eine halbe Kanne Fleischbrühe, Wasser oder weißer Wein daran gegossen, mit dem Deckel genau verschlossen und die Zusammenfügung mit Teig verklebt; angekocht und dann zwischen glühenden Kohlen und Asche, oder in einem verkühlten Ofen, oder einer nicht heißen Röhre, fünf bis sechs Stunden ganz langsam fortdämpfen lassen. Das Fleisch ist sich nicht gleich, und es braucht vielleicht Einmal nur vier, das andere Mal aber wohl sechs Stunden zu seinem Weichwerden. Das Fleisch wird dann heraus genommen, der Faden abgemacht, glasürt und mit glasürten großen Zwiebeln, oder weißen, in zerlassener Butter und Salz umgeschwenkter, oder in Butter schön gelbröthlich gebratenen Erdäpfeln bekränzt. Der Satz wird durch

eine Serviette oder Haartuch gegossen, abgefettet, nöthigenfalls noch eingekocht, auch nach Befinden mit etwas eingekochter Spanischer Sose vermehrt und daneben gegeben.

Nach Belieben kann der Speck dazu auch noch in feingeschnittenen Schalotten umgewendet; desgleichen das Verkleben mit dem Teig unterlassen werden, wodurch es aber leichter verdämpft; man muß daher Manchmal nachsehen und nach Befinden zugießen.

Rindsnuß gefüllt. Noix de boeuf en surprise ou à la cuiller.

Eine Rindsnuß gekocht oder gedämpft, wird, nachdem sie kalt geworden ist, nett zugeschnitten, die Oberfläche halben Fingerdicke abgeschnitten und abgenommen, ein Fingerdicker Rand umher eingeschnitten und das Inwendige herausgenommen; das Stück mit gekochten Speckplatten überdeckt, oder mit fetter Dämpfbrühe übergossen und in den Ofen oder in die Röhre warm gestellt. Das herausgenommene Fleisch wird, quer über den Faden, in schöne Scheibchen oder Würfeln geschnitten, in eine bearbeitete Spanische Sose gethan, nach Belieben Schampinionen, eingemachte frische Gurken oder dergleichen mehr, dazu gefügt, heiß gemacht, in das hohle Stück Fleisch, wovon der Speck genommen und auf die Schüssel gesetzt worden ist, angerichtet, der abgeschnittene Deckel gut darüber gepaßt, gut glasürt und ein Fleischsaft darunter gegeben; nach Belieben auch mit glasürten Zwiebeln oder gefüllten Lattichen bekränzt.

Dies Gericht macht sich am besten, wenn das Fleisch Tags zuvor abgekocht ist.

Rindsnuß à la Godard. Noix de boeuf à la Godard.

Eine gute und schöne, mit Fett überdeckte Rindsnuß wird, wie zu Dämpfen, mit gut gewürztem Speck durchzogen, ebenso eingesetzt und eine halbe Flasche Madeira- so wie eine halbe Flasche Schampagnerwein daran gegossen und weich gedämpft; die Nuß wird nachher schön glasürt, der Satz, welcher ziemlich auf Glasur eingekocht seyn soll, gezogen, durch eine Serviette gegossen, rein abgefettet, mit Spanischer Sose eingekocht und damit ein Reichenragu bereitet; dieses wird auf die Schüssel angerichtet, die Nuß von schöner Form und Ansehen darauf gesetzt, und dann mit ganzen, fetten Tauben, gespickten und glasürten Kälbermilchen, großen ganzen Trüffeln, großen Fleischnocken und großen Krebsen untereinander bekränzt.

Rindsnuß mit Sulze. Noix de boeuf à la gelée ou à la Royale.

Eine gute Rindsnuß, welche recht mit Fett überdeckt ist, wird, wie zum Dämpfen, mit groben Speckschnitten durchzogen, nachher in eine reine Leinwand eingeschlagen und mit Bindfaden übernezt; in eine passende Dämpfwanne, worein erst einige Schinkenschnitten, sechs zerschnittene Möhren, ein Gebündchen Petersilie und Zipolle, drei ganze Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, nach Belieben ein oder zwei Gliedchen Knoblauch, einige Kalbsheßen, vier entbeinte und gewällte Kalbsfüße, nöthiges Salz und vier Gewürznägel gethan worden sind, gelegt, eine halbe Flasche Madeira- oder anderer weißer Wein und so viel Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, daß die Brühe darüber geht; mit dreifachem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, zugedeckt, mit dem Deckel geschlossen, angekocht und so, Kohlen unten und oben, vier bis fünf Stunden langsam fortgedämpft; nachher wird die Nuß heraus genommen und in der Leinwand erkalten gelassen; die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und nachher geklärt (man sehe klare Fleischsulze).

Nach Belieben kann die Hälfte der Sulze bernsteinfarbig oder durch eine Auflösung von Cochenille, oder mit etwas Rothrübensaft röthlich gefärbt werden.

Nach dem Erkalten wird die Nuß aus der Leinwand genommen, dünne abgeschält und überhaupt rein zugeschnitten, auch nach Befinden glasürt, dann über ein Bette von gehackter Sulze auf die Schüssel gelegt, nach Belieben auf der Oberfläche mit Sulze verziert und ein Kranz von dicken zackigen Sulzschnitten darum gesetzt.

Rindsbrustkern bekrustet. Poitrine de boeuf à la Sainte-Menéhould.

Ein Brustkern wird gut weich gekocht, die Knochen heraus gezogen, eine flache Schüssel darüber gesetzt, beschwert und so ganz kalt werden lassen; sie kann Tags zuvor gekocht seyn; dann nett zugeschnitten, auf eine Platte gesetzt, mit Aufleg-Sose überstrichen, mit weißem Pfeffer und Semmelbröseln überstreut und mit zerlassener Butter überspritzt, nachher wieder mit Salz und Semmelbröseln überstreut und mit Butter überspritzt; in einen nicht zu heißen Ofen oder in eine Röhre gesetzt, und langsam zu schöner Farbe rösten lassen, so daß das Stück zugleich Zeit hat, sich durch und durch zu erwärmen; endlich angerichtet und ein wenig starke, nicht zu dicke Spanische, oder scharfe Sose darunter, und die übrige daneben, gegeben.

Rindsbraten. Rindsnierenstück gebraten. Aloyau à la broche. (Englisch: Roast-beef.)

Es wird das Nieren- (Hüft-) Stück, worinne die Lende liegt, vom dicken Ende der Lende an bis zur ersten Rippe genommen, und so schön lang-viereckig wie möglich; der Nierenstollen muß Fingerdick über die Lende weggehen, und wo er fehlt, Scheiben davon mit Speilern angesteckt werden; dann mit nöthigem Salz überstreut und eingerieben. Voraus soll gehen: daß das Stück im Sommer sechs bis acht Tage, im Winter aber wenigstens vierzehn Tage, ja drei bis vier Wochen, vorher geschlachtet ist. Dieses Stück wird mit einem starken Spieß, der Länge nach, in der Mitte durchstochen, ohne die Lende zu beschädigen, so daß von allen Seiten Gleichgewicht ist; und wird mit einem kleinen Spieß, welcher über die äußere Seite weggelegt und an beiden Enden mit Bindfaden auf den großen Spieß vest gebunden wird, auf das Möglichste zu bevestigen gesucht, damit das Stück nicht schleudere. Das dünne Fleisch kann unterwärts gerollt und mit Spießchen durchstochen an das äußere Fleisch angesteckt werden, um die Lende desto besser heraus zu heben. Es wird dann mit Butter oder Fett bestrichenem Papier dreifach überbunden und so drei und eine halbe bis vier Stunden lang bei starker Glut, unter öfterem Begießen, gebraten. Eine halbe Stunde etwa vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen und darauf gesehen, daß der Braten eine schöne Farbe bekomme. Er muß ausgebraten und im vollen Safte seyn. Die Engländer verlangen, daß der Saft noch röthlich sehe. Nach ihrer Weise wird dieser Braten mit Merrettig, welcher zugeputzt und gewaschen, vor dem Anrichten in Bänder geschabt wird, oder mit in Butter schön gelb gebratnen ganzen Erdäpfeln, oder auch mit Erdäpfeln, welche roh geschält und in der Bratpfanne im Fett mit gar gebraten worden sind, bekränzt. Der Bratensaft wird durchgegossen, abgefettet und daneben gegeben; auf französische Weise aber wird eine Gehackte- oder sonst scharfe Sose daneben gegeben.

Man kann natürlicherweise auch nur einen Theil von diesem Stück, und eben sowohl auch das bedeckte Rippenstück, von dem der Rückgrat weggehauen wird, braten. Desgleichen kann so ein Stück auch in einer kupfernen oder töpfernen Bratpfanne, wo man dicke hölzerne Riegel unterlegt, in der Röhre gebraten werden. Je kleiner das Stück ist, je weniger braucht es auch zu seinem Garbraten.

Gepökeltes Rindfleisch. Pièce de boeuf à l'ecarlate.

Ein entbeintes Schwanzstück oder eine Nuß wird mit groben Speckschnitten, welche erst in feingeschnittener Zwiebel, Petersilie

und feinem Gewürz umgewendet sind, durchzogen, (m. s. gedämpftes Rindfleisch,) ohngefähr vier Händevoll getrocknetes Salz mit zwei Loth gereinigtem Salpeter gestoßen und um und um in das Stück Fleisch recht eingerieben; hernach in einen Asch gelegt, eine Handvoll reifer Wachholderbeeren, etwas Thimian, einige Lorbeerblätter, vier Gewürznägeln, Pfeffer und nach Belieben einige Zinken Knoblauch dazu gefügt; eine reine dichte Leinwand über den ganzen Asch weg, und darauf ein ähnlicher, passender Asch gestürzt, um den Zugang der Luft möglichst abzuhalten, und an einen kalten Ort gestellt. Nach acht Tagen wird das Stück umgewendet, wieder gut zugedeckt und noch sechs bis acht Tage so stehen gelassen. Beim Gebrauch wird in einem Kessel Wasser kochend gemacht, einige Möhren, zwei ganze Zwiebeln, ein Strauß Petersilie mit einem Lorbeerblatt und einigen Gewürznägeln dazu gethan, das Fleisch abtropfen gelassen und, nachdem es erst in eine reine Leinwand eingebunden worden ist, darein gesteckt und ohngefähr vier Stunden kochen lassen; beim Anrichten wird die Leinewand abgenommen, darauf gesehen, daß das Stück ein freundliches Ansehen habe und dann mit grüner Petersilie, oder mit in Bänder geschabten Merrettig bekränzt. Eine braune Brühe mit Glasur verstärkt wird daneben gegeben.

Bürgerlich wird Krauskohl oder ähnliches Gemüs dazu bereitet.

Will man das Stück kalt geben, so wird es in ein passendes töpfernes oder hölzernes Gefäß gelegt, die Brühe darüber gegossen und so erkalten gelassen; nachher auf eine Serviette angerichtet und mit Petersilie bekränzt.

Geräuchertes Rindfleisch. Boeuf fumé.

Hierzu eignet sich besonders die Brust; übrigens kann auch das Schwanzstück dazu genommen werden. Auf ein Stück von sechszehn bis zwanzig Pfund wird ohngefähr ein und ein halbes Pfund Salz getrocknet, und nebst zwei bis drei Loth gereinigtem Salpeter recht fein gestoßen; sechs Gewürznägeln, ein Theelöffelvoll Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, wenig Basilicum und etwas Wachholderbeere fein gestoßen, darunter gemischt und recht in das Fleisch eingerieben; dann in einen Asch gelegt und das übrige Salz darüber gestreut, mit einer dichten Leinwand überbunden, ein passender Deckel oder andrer Asch darüber gestürzt und die Luft möglichst abgehalten. Nach drei Tagen wird das Fleisch umgewendet, wieder gut verschlossen und dann alle Tage so fortgefahren. Am zwölften oder vierzehnten Tag aber aufgehängt und abtropfen lassen; am folgenden Tag mit Papier überbunden und so sieben bis acht Tage langsam räuchern lassen; dann abgewaschen und wie das vorgehende Pökelfleisch gekocht. Dieses geräucherte Fleisch kann man auf Sauerkraut anrichten und mit Bratwürsten und Stückchen von

Pökel-Schweinsbrust (petits salés) bekränzen. Auch kann man Spinat darunter geben.

Bürgerlich können alle kohlartige Gemüse dazu gegeben werden.

Rindslende am Spieß gebraten. Filet de boeuf à la broche.

Die Rindslende wird einen Fingerdick über und über mit Fett bedeckt gelassen, das übrige aber beseitiget; sollten sich Knochen vom Rückgrat daran befinden, so werden diese weggeschnitten; die Lende dann schlangenförmig erst an ein Spießchen gesteckt und so auf den großen Spieß gebunden, oder gleich schlangenförmig an den Bratspieß gesteckt, mit Salz überstreut und eingerieben, und ohngefähr ein und eine Viertel- bis ein und eine halbe Stunde, bei gutem Feuer, gebraten. Eine Gehackte oder Pfeffer-Sose wird darunter und daneben gegeben.

Rindslende gespickt und gebraten. Filet de boeuf piqué à la proche.

Von der Rindslende wird erst alles darauf befindliche Fett abgemacht, dann wird sie mit der nervigten Haut auf den Tisch gelegt, zwischen diese Haut und das Fleisch ein dünnes, scharfes Messer eingesetzt und damit scharf auf der Haut hingefahren, indem man die linke Hand darauf legt und diese immer über dem Messer hingleiten läßt, so daß die Haut von oben bis unten wie eine dünne Speckplatte glatt weggeschnitten ist; sollte sich noch etwas nerviges darauf befinden, so wird dieses noch behutsam weggemacht. Diese glatte Oberfläche wird dann schön mit feinem Speck über und über voll gespickt, und wie vorhergehende, doch nur eine Stunde, bis fünf Viertelstunden lang gebraten.

Bürgerlich können diese Lenden an ein hölzernes Spießchen gesteckt, (um daß sie Form behalten,) in eine Bratpfanne auf hölzerne Querriegeln gelegt, im Ofen oder in der Röhre gebraten werden.

Rindslende mit sauern Rahm. Filet de boeuf à la crême aigre.

Die vorgehend beschriebene, gespickte Rindslende wird mit Salz und Pfeffer bestreut, eine halbe Stunde bei gutem Feuer gebraten, dann mit gutem sauern Rahm begossen und damit fortgefahren, bis daß sie gar ist und dabei gute Farbe nehmen gelassen. Der Bratensaft wird dann rein abgefettet, mit eingekochter Spanischer Sose vermehrt, nach Befinden mit Citronsaft geschärft, durch ein Haartuch gewunden und unter die Lende gegeben. Man kann auch einige gehackte und mit Butter vermischte Sardellen,

so wie zugleich auch etwas gehackte Kapern unter die Sose mischen. Eine gebeizte (in Essig gelegene) Lende auf diese Weise bereitet ist besonders sehr gut.

Bürgerlich kann dieses Gericht auch recht gut in der Bratpfanne bereitet werden. Man kann auch eine Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt, zwei Lorbeerblätter und Citronschale in die Pfanne thun.

Gedämpfte Rindslende. Filet de boeuf braisé.

Die zum Spicken vorbereitete Lende wird mit fingerlangen und dicken Speck, welcher mit Salz, Pfeffer, Nelken, wenig feinen Thimian und Lorbeerblatt und feingeschnittener Petersilie gewürzt ist, schief, der Länge nach, Daumenbreit auseinander durchzogen, schneckenförmig zusammen gedreht, mit hölzernen Spießchen und Bindfaden zusammen gehalten, in ein Kasserol, der Größe angemessen, welches mit Speckplatten und einigen Scheiben Schinken, desgleichen Kalbfleisch, einigen Möhren und Petersilwurzeln in Scheiben geschnitten, einigen Zwiebeln und einem Lorbeerblatt belegt ist, gelegt, mit Speckplatten überdeckt, eine Viertelskanne weißer Wein und eben so viel Fleischbrühe daran gegossen, zugedeckt und Kohlen oben und unten weich dämpfen gelassen. Der Satz wird nachher durchgegossen, abgefettet und mit brauner Sose eingekocht; die Lende gut glasürt und die Sose darunter gegeben. Ebensowohl kann eine Sose mit frischen Gurken, eine Paradiesäpfel-Sose, Endivien rc. darunter angerichtet, oder verschiedne Gemüse, als: glasürte Zwiebeln, gedämpfter Lattich, Kohl, Erdäpfel rc. darum gelegt werden. Man kann der Rindslende eben auch ihre lange Form lassen, oder sie schlangenförmig an ein hölzernes oder andres Spießchen stecken, und sie in einem langen Kasserol gar dämpfen.

Rindslende mit Malaga- oder Madeira-Wein. Filet de boeuf au vin de Malaga ou de Madère.

Eine schöne Rindslende wird wie die vorhergehende gespickt und eingesetzt, mit einer halben Kanne, oder auch mehr, Malaga- oder Madeira-Wein und ein wenig Consommee begossen, und, Kohlen und glühende Asche unten und oben, weich gedämpft. Dann wird der Satz ab- und durchgegossen, das Fett rein abgeschöpft und wieder auf die Lende zurück gethan, der Saft aber eingekocht, etwas eingekochte Spanische Sose dazu genommen, und nochmals durch ein Haartuch gerungen. Die Lende wird schön glasürt, von gutem Ansehn auf die Schüssel gebracht, etwas von der Sose darunter, und die übrige in einer Schale daneben gegeben. Man kann die Lende auch eben sowohl fein überspicken und Pfeffer, Nelken und einen Strauß Petersilie dafür in das Kasserol thun;

dann wird auch, statt Speckplatten, Doppelpapier mit Butter bestrichen darüber gelegt.

Rindslende nach Conti. Filet de boeuf à la Conti.

Die Rindslende wird von unten mit groben, gewürzten Speckschnitten durchzogen und dann fein überspickt, mit Salz überstreut, schneckenförmig zusammen gerollt und in ein eben so großes, mit Butter bestrichenes Kasserol gesetzt, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln, drei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, drei Gewürznägeln und einige Pfefferkörner dazu gethan, eine kleine halbe Kanne ungesäuerte Fleischsulze oder Consommee dazu gegossen, mit einem runden mit Butter bestrichenen Papier und dann mit dem Deckel zugedeckt, angekocht und zwischen glühender Asche und glühenden Kohlen zwei und eine halbe bis drei Stunden fortgedämpft; während dieser Zeit muß der Saft zu Glasur eingekocht, und die Lende davon glasürt seyn; sie wird dann, das Untere oben, auf die Schüssel angerichtet, die Glasur mit etwas Consommee und Spanischer Sose abgelöst, durch ein Haartuch gewunden und unter die Lende gegeben.

Um die Lende besser zusammen zu halten, werden einige Spießchen querdurch gesteckt.

Rindslende à la Godard. Filet de boeuf à la Godard.

Eine große, dicke Rindslende wird entweder fein überspickt, oder mit groben Speck- und Schinken- oder Pökelzunge-Schnitten, welche in Kräutern und Gewürze umgewendet worden sind, durchzogen, mit halb Madeira- und halb Schampagner-Wein begossen, weich gedämpft und glasürt; übrigens wird dabei wie bei der Rindsnuß à la Godard verfahren.

Rindslende mit Sulze. Filet de boeuf à la gelée.

Eine schöne, starke Rindslende wird rein abgehäutet, mit groben Speck- und schön rothen Schinken-Schnitten, beide erst in Kräutern und feinen Gewürzen umgewendet, wechselsweise gut durchzogen und dann mit Bindfaden eingenetzt; darauf wird sie in ihrer Länge, unter Zuguß von einer halben Flasche Schampagner- und Madeira-Wein, weich gedämpft (m. s. Gedämpfte Rindslende), und hernach in ihrem Sud verkühlen gelassen; wenn das Fett gerinnen will, da wird sie herausgenommen, auf eine flache Schüssel gelegt, eine andre darüber gesetzt und mit etwas beschwert, so daß sie durchaus eine gleiche und glatte Form bekommt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird Speck und Bindfaden abgemacht, das Fleisch rein zugeschnitten, gut glasürt und auf eine lange Schüssel

über gehackte Sulze gelegt. Die Oberfläche wird mit Sulze geschmackvoll verziert, und die Schüssel mit Sulzschnitten bekränzt.

Rindslende pohlnisch. Filet de boeuf à la Polonaise.

Eine Rindslende wird von aller Haut und Nerven befreit und in ganz dünne Scheiben geschnitten; weiße Zwiebeln werden in ihrer Runde eben auch in ganz dünne Scheiben geschnitten und dieses in gleichem Maß mit der Rindslende. Dann wird ein Kasserol mit Butter bestrichen, erst eine Schicht Zwiebeln und hernach eine Schicht Rindslende darein gethan, und auf jede Schicht zerlassene Butter, Pfeffer, Muscatnuß, Zimmt, feingeschnittene Citronschale, geriebenes schwarzes Brod und Salz verhältnißmäßig gestreut, und so fortgefahren bis zu Ende; dann zugedeckt und im Ofen oder in der Röhre drei Stunden lang dämpfen gelassen; beim Anrichten wird das Ganze sanft in die Runde bewegt, nachher bergförmig auf eine Schüssel angerichtet und ein wenig Spanische Sose darüber gegossen.

Rindslende im Kranz mit Zwiebelmus. Filet de boeuf en miroton à la purée d'ognons.

Eine gedämpfte und nett zugeschnittene Lende wird der Quere in halben Fingersdicke Scheiben geschnitten und in ein Silber- oder gut verzinntes Kupfer-Kasserol oder eine glatte Forme im Kranz gelegt; der Saft wird durchgegossen, abgefettet, zu Glasur eingekocht und darüber gegossen, vest zugedeckt und in dem Ofen oder die Röhre warm gestellt. Beim Anrichten wird das Kasserol behutsam auf die Schüssel umgestürzt und aufgehoben, das etwa vorhandene Fett rein abgezogen, und die Lende gut glasürt; in die Mitte wird ein Zwiebelmus, Endivien, kleine Möhren u. s. m. angerichtet.

Uebriges Rindfleisch in beliebige Scheiben geschnitten, kann auch so in einen Kranz gerichtet werden; es wird dann gehackte Petersilie in etwas frischer Butter geschwitzt, nach Belieben Pfeffer und gehackte Schalotten dazu gefügt, hernach einige Löffelvoll starke braune Brühe dazu gegossen, gesalzen und über das Fleisch geschüttet; dieses wird vest zugedeckt und im Ofen oder in der Röhre durchdünsten gelassen, hernach auf die Schüssel gestürzt und in die Höhlung eine Petersilien- oder Gehackte Sose, weiße Bohnen u. s. m. angerichtet.

Rindslenden-Schnitten geschwungen und glasürt. Bifstecks sautés dans leur glace.

Eine altschlachtene Rindslende wird rein abgehäutet, der Quere in halben Zolldicke Scheiben geschnitten, und wenn sie sehr groß

sind, in zwei, drei oder vier Theile getheilt; diese werden dann mit dem flachen Hackmesser etwas dünner geschlagen, schön gerundet und dabei alle von einerlei Größe geschnitten; am besten geschiehet dieses, wenn man einen runden Ausstecher darauf setzt und sie darnach abrundet; darauf werden sie in klargekochte Butter getaucht und in ein flaches Kasserol, welches mit klarer Butter ausgestrichen ist, aneinander gereihet; mit Salz und weißem Pfeffer überstreut und mit einem rundgeschnittenen Papier zugedeckt; vor dem Anrichten über ziemlich starkes Feuer gesetzt und öfters umgewendet, damit ihr Saft nicht herausläuft; in vier bis fünf Minuten sind sie gar, dieses ist daran zu erkennen, wenn sie sich unter dem Fingerdruck vest anfühlen; dann wird die Butter rein abgegossen, etwas fließende Glasur darauf gegeben, damit behutsam bewegt und gut darinne umgekehrt; hernach auf eine Schüssel in schönem Kranz angerichtet. Die Glasur im Kasserol wird mit etwas Consommee aufgelöst, mit ein wenig recht guter Butter legirt und in die Höhlung gegossen. In die Mitte können übrigens auch kleine, geröstete Erdäpfeln, Endivien u. s. m. gegeben werden.

Rindslenden-Schnitten geschwungen mit brauner Sose. Biftecks sautés à l'Espagnole.

Diese Schnitten werden wie die vorhergehenden bereitet; wenn sie gar sind wird die Butter ab- und dafür Spanische Sose darauf gegossen, mit Glasur verstärkt und mit Citronsaft geschärft, durch einander geschwungen und im Kranz auf die Schüssel angerichtet. Die Sose wird nochmals durch ein Haartuch gerungen und darüber gegossen. So kann auch eine Sardellen-Sose angewendet werden.

Rindslenden-Schnitten geschwungen mit Madeira-Wein. Biftecks sautés au vin de Madère.

Nachdem die Schnitten auf vorgehende Weise bereitet und gar gemacht sind, werden sie heraus genommen, die Butter abgegossen, ein gutes Glas Madeira-Wein in das Kasserol gegeben, mit ein wenig heller Glasur schnell eingekocht, Spanische braune Sose dazu gefügt, und ein wenig frische Butter darunter legirt; die Schnitten dann wieder darein gethan, durcheinander geschwungen und im Kranz auf die Schüssel angerichtet, die Sose durch ein Haartuch gerungen und darüber gegossen.

Rindslenden-Schnitten geröstet, englisch. Biftecks à l'Anglaise. (Englisch: Beef-stakes.)

Eine Rindslende, welche recht altschlachten seyn soll, wird rein abgehäutet, übrigens aber so viel Fett daran gelassen wie möglich;

so wird sie dann in starke Fingerdicke Scheiben geschnitten und diese mit dem flachen Hackemesser um die Hälfte dünner geschlagen, aber ja nicht etwa gehackt; darauf werden sie, wenn das Fleisch recht mit Fett durchwachsen ist, so, sonst aber in zerlassene Butter getaucht, auf einen reinen Rost gelegt, Salz und Pfeffer, und nach Belieben auch feiner Thimian darauf gestreut; zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie auf starke Kohlenglut gesetzt, so wie sie angezogen haben, gleich umgewendet, und dann noch zwei Mal gewendet; auf diese Weise behalten sie ihren Saft in sich, welcher, wenn man sie auf einer Seite erst gar braten läßt, oben heraus quillt und beim nachherigen Umwenden in die Kohlen läuft. In vier Minuten können sie gebraten seyn. Sie sollen noch röthlichen Saft in sich führen. Dann werden sie im Kranz auf die Schüssel angerichtet, ein wenig starker Fleischsaft darunter gegossen, und in die Mitte geröstete, oder auch nur in frischer, zerlaßner Butter umgeschwenkte Erdäpfeln gegeben. So kann man auch ein Stück frische Butter auf die Schüssel thun, die Schüssel erst ein wenig lauwarm setzen, die Schnitten an der Butter umkehren, welche davon schmilzt und eine angenehme Soße daran bildet, und sie dann im Kranz aufsetzen. Desgleichen kann man eine Butter-Soße mit Sardellen in die Höhlung gießen, oder kleine Stückchen Sardellenbutter zwischen die Schnitten stecken.

Gehackte Rinds-Schnitten. Fricadèles de boeuf.

Zwei Pfund derbes Rindfleisch und ohngefähr ein Pfund Nierenstollen aus aller Haut gelöst und geschabt, werden zusammen recht fein geschnitten und unterdessen mit Salz und Pfeffer gewürzt; ein und ein halbes Eigroßes Stückchen davon auf einer nassen Tafel gerundet, dann ohngefähr halben Fingersdicke breit gedrückt, mit dem Messer glatt gestrichen und in ein mit klarer Butter ausgegossenes flaches Kasserol gereihet; vor dem Anrichten werden sie auf beiden Seiten schnell gar gebraten und die Butter hernach abgegossen; eine Sardellen- Sauerrahm- oder braune Soße mit Citronsaft geschärft darauf gegeben, legirt und schön angerichtet. Auch kann man diese Schnitten in zerschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln umwenden, in heiße Butter legen und zu schöner Farbe braten; so können sie dann um Gemüse gelegt werden. Desgleichen kann man die Würze noch durch geschnittene Citronschale, gestoßne Gewürznägeln und Schalotten erhöhen.

Bedeckte Rindsrippen gedämpft. Côtes de boeuf couvertes braisée.

Bedeckte Rindsrippen werden diejenigen genannt, welche von der Dünnung an bis zur Schulter stehen, und unbedeckte diese,

welche sich unter der Schulter befinden. Man nehme eine, zwei oder drei; hacke das Rückgrat behutsam weg, ohne das Fleisch zu beschädigen, schlage sie mit dem flachen Hackmesser von beiden Seiten ein wenig, durchziehe sie mit klein Fingerdicken Speck, welcher in Salz, Pfeffer, gestoßnen Gewürznägeln, feingeschnittener Petersilie u. s. w. umgewendet worden ist, binde sie mit Bindfaden, lege sie in ein Kasserol, welches mit Speck und einigen Scheiben rohen Schinken ausgelegt ist, füge einige Kalbsschnitten, ganze Zwiebeln, einige Möhren und Petersilienwurzeln und ein Lorbeerblatt dazu, salze sie, überdecke sie mit Speckplatten, gieße auf drei Rippen etwa eine halbe Kanne Fleischbrühe und ein Glas weißen Wein, decke sie veste zu und lasse sie, Kohlen unten und oben, langsam weich dämpfen. Der Satz wird ab- und durchgegossen, abgefettet, zu einem starken Saft eingekocht und nach Befinden auch ein wenig braune Sose zugesetzt; die Rippen werden von Speckplatten und Bindfaden befreit, glasürt, angerichtet und der Saft darunter gegeben. Man kann diese Rippen auch ohne Wein dämpfen. Sollte während des Dämpfens die Feuchtigkeit sich zu sehr verlieren, so müßte man etwas nachgießen.

Bürgerlich werden die Rippen, gespickt oder ungespickt, mit einigen Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, Pfefferkörnern, einigen Gewürznägeln, einem Lorbeerblatt und einem kleinen Sträußchen Thimian, auch ohne Speckplatten eingesetzt, mit Salz bestreut, eine halbe Kanne Wasser dazwischen gegossen, zugedeckt, zwischen Kohlen weich gedämpft und währenddem Einigemale umgewendet. Dann werden sie angerichtet, der Satz durchgegossen und wenn keiner vorhanden seyn sollte, die angekochte Kraft mit etwas Wasser losgekocht, das mehrste Fett abgenommen, dann unter die Rippen gegossen und gebratne Erdäpfel daneben gegeben. Auch wird von dem Satz eine beliebige Sose bereitet.

Rindsrippen gedämpft mit kleinen Möhren. Côtes de boeuf aux petits carottes.

Die Rindsrippen werden auf vorhergehende Weise gedämpft und die Möhren darunter oder darüber angerichtet.

Rindsrippen gedämpft mit Welschkohl. Côtes de boeuf aux choux de Savoie.

Die gedämpften Rindsrippen werden schön glasürt, angerichtet und ein schöner Kranz von Welschkohl darum gelegt. Der Saft davon wird mit brauner Sose eingekocht, durch ein Haartuch gerungen und in einer Schale daneben gegeben. Ebenso kann ein Kranz von gedämpften Lattich oder von glasürten Zwiebeln darum gelegt werden.

Rindsrippen gedämpft mit Paradiesäpfel-Sose. Côtes de boeuf à la Sauce tomate.

Die gedämpften Rindsrippen werden schön glasürt und über eine Paradiesäpfel-Sose gelegt. So auch kann ein Ragu von frischen Gurken, ein Linsenmus, ein Zwiebelmus u. s. w. darunter gegeben werden.

Rindsrippen mit Malaga- oder Madeira-Wein. Côtes de boeuf au vin de Malaga ou de Madère.

Zwei Rindsrippen werden, wie zum Dämpfen, mit Speck durchzogen, mit einer halben Kanne Malaga- oder Madeira-Wein und eben so viel Fleischbrühe begossen, und übrigens ganz wie die Rindslende mit Malaga gedämpft und angerichtet.

Rindsrippen mayländisch. Côtes de boeuf à la Milanaise.

Zwei Rindsrippen werden mit Madeira-Wein gedämpft, der Satz davon durchgegossen, rein abgefettet und kurz eingekocht, dann ein halbes Pfund abgekochte und abgetropfte Macaronis darein gethan, weißer Pfeffer, frische Butter und ein halbes Pfund geriebener Parmesankäs dazu gefügt und auf dem Feuer gut legirt, nachher auf die Schüssel angerichtet und die Rippen gut glasürt darüber gelegt.

Rindsrippe mit Fleischsuppe. Côte de boeuf à la gelée.

Ein drei Rippen starkes, schönes Stück Fleisch wird von dem Rückgrat gut befreit, ohne daß das Fleisch beschädiget wird, die zwei Rippen, links und rechts, behutsam weggelöst und das Ganze zu guter Form zurecht geschnitten; mit klein Fingerdicken Speck- und schön rothen Schinkenschnitten, oder Pökelrindszunge, welche erst eine Stunde abgekocht worden ist, in der Quere (dem Faden nach) durchzogen, so daß sie durch das ganze Fleisch weggehen; dann in eine Serviette eingeschlagen und zu schöner Form eingebunden, in ein Kasserol oder eine Dämpfwanne gelegt, zwei Kalbsfüße und drei Pfund Kalbshessen dazu gethan, mit einer halben Flasche weißen Wein und übrigens mit Wasser, daß es darüber gehet, begossen, angekocht und rein verschäumt, dann gesalzen, vier Möhren, vier Petersilienwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Strauß Petersilie und Zipolle, vier Gewürznägeln und ein halber Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gethan, zugedeckt und ganz langsam, ohngefähr fünf Stunden, fortgekocht; hernach zurück gestellt und in ihrem Sud gelassen, bis sie ziemlich verkühlt ist; nachdem herausgenommen, eine flache Schüssel darüber gesetzt und

beschwert, und so bis zum vollkommenen Erkalten stehen lassen. Die Brühe wird durchgegossen, rein abgefettet, bis zu nöthiger Stärke eingekocht und dabei immer verschaumt; dann nochmals durchgegossen, und, nachdem sie halb verkühlt ist, zwei ganze Eier mit drei Eßlöffelvoll frischem Wasser zerquirlt, und mit dem Sud vermischt, geklärt (m. s. Fleischsulze) und sulzen gelassen. Die Rippe wird dann aus der Serviette genommen und nett zugeschnitten, besonders wird das Fleisch von den zwei Seiten dünne abgeschärft, damit der Marmor schön hervor tritt, und dann wie die Rindslende mit der Fleischsulze angerichtet.

Rindsrippen gedämpft, bürgerlich. Côtes de boeuf à la bonne femme.

Zwei Rindsrippen mit ihrem Fleisch werden von dem Rückgrat befreit, mit dem flachen Messer, der Rippe gleich, dünner geschlagen, und auch von zwei Seiten mit dem Rücken des Hackmessers, oder mit einem runden Holz mürbe geklopft, nach Belieben mit starkem Speck durchzogen und mit Salz und grobem Pfeffer bestreut. Ein wenig Butter heiß gemacht, die Rippen auf ziemlichem Feuer gelbbraun darinne geröstet und dabei einige Male umgewendet; dann sechs Eßlöffel Wein-Essig darüber gegossen, zugedeckt, und bei wenig Kohlen oben und unten ein und eine halbe Stunde gedämpft; hernach angerichtet, die angesetzte Kraft mit einigen Löfeln Fleischbrühe oder Wasser losgelöst und darunter gegeben. Unter den Saft kann ein Stückchen Sardellen-Butter legirt werden.

Rindsrippen-Schnitten geröstet. (Wienerisch: Rostbrateln.) Filets de côtes de boeuf grillés.

Dieses ist ein sehr beliebtes Gericht in Wien; man kann es da beinahe täglich in allen Speisehäusern aufgetischt bekommen; die feine Rücken-Muskel, von dem Hüftknochen an bis über die ganzen Rippen weg, wird fast nur ausschlüßlich dazu verwendet.

Es wird also das Fleisch aus dem Rückgrat und Rippen gelöst, der Faden der Quere in halben Zolldicke Schnitten geschnitten, diese mit dem flachen Hackmesser etwas dünner geschlagen und mit dem Rücken mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt und auf den Rost gelegt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie auf starke Kohlenglut gesetzt, einige Male umgewendet und in fünf bis sechs Minuten gar gebraten. Sie werden auf eine Schüssel, welche mit einem Stückchen frischer oder Sardellenbutter bestrichen ist, angerichtet und mit Citronsaft bespritzt. Oder: es werden Schalotten fein geschnitten, mit Butter durchschwitzt, einige Eßlöffelvoll Weinessig dazu gefügt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und darüber gegossen. Voraus

muß geben: daß das Fleisch dazu von gutem Gehalt und alt-schlachten ist.

Rindsrippen-Schnitten mit sauerm Rahm. Filets de côtes de boeuf à la crême aigre.

Die vorher beschriebenen Rindsrippen-Schnitten werden, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in heiß gemachte Butter gelegt und schnell zu gelbbrauner Farbe gebraten, dann ohne Butter in ein andres Kasserol gelegt und auf sechs solcher Schnitten ohngefähr eine halbe Kanne guter saurer Rahm und eben so viel uneingekochte braune Sose gegossen, ein Lorbeerblatt und eine mittlere Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt dazu gefügt, angekocht, zugedeckt und weich gedämpft; nachher angerichtet, und im Fall die Sose noch nicht die gehörige Dickigkeit haben sollte, dahin eingekocht, durch ein Haartuch gewunden, und darüber gegossen.

Unbedeckte Rinds-Rippe, geröstet. Entre-côte de boeuf grillée.

Die unbedeckten Rinds-Rippen, welche unmittelbar nach den bedeckten folgen, sind die besten; je mehr nach dem Hals zu, je weniger zart sind sie. Eine solche Rindsrippe muß von Fett marmorirt und altschlachten seyn. Sie wird vom Rückgrat befreit, so daß nur die Rippe vollkommen daran bleibt, diese wird am Ende abgeschabt, das Fleisch mit dem flachen Hackmesser von zwei Seiten dünner, der Rippe an Stärke gleich, geschlagen und mit dem Rücken mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in zerlassener Butter, oder in feinem Olivenöhl umgewendet; dann auf dem Rost, unter öfterm Umwenden, eine halbe Stunde oder auch wohl länger, gar gebraten; nachher ein starker Fleischsaft, oder eine scharfe Sose darunter gegeben; oder auch in frischer Butter umgewendet und Citronsaft darüber gedrückt.

Rinds-Schwanz mit Möhren und weißen Rüben. Queue de boeuf en hochepot.

Ein Rinds-Schwanz wird gliedweise in Stücke geschnitten, ausgewässert und gewällt, dann abgegossen, rein zugeputzt und in ein Kasserol, welches mit Speckplatten und Kalbsschnitten belegt ist, gereihet, gesalzen, eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilien-Wurzeln, ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznägeln und Pfeffer dazu gethan, mit Fleischbrühe begossen, daß sie darüber gehet, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes Papier darüber gelegt, zugedeckt und langsam vier bis fünf Stunden kochen gelassen; sie müssen recht weich seyn. Vor dem Anrichten werden sie heraus genommen,

abtropfen gelassen, auf eine Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet und das gemischte Gemüse von Möhren und weißen Rüben (m. s. Art. v. d. gemischten Gemüsen), darüber gegeben.

Rinds-Schwanz mit Grünerbsen-Mus. Queue de boeuf à la purée de pois verts.

Rinds-Schwanz mit Linsen-Mus. Queue de boeuf à la purée de lentilles.

Rinds-Schwanz mit kleinen weißen Rüben. Queue de boeuf aux petits navets.

Rinds-Schwanz mit Zwiebel-Mus. Queue de boeuf à la purée d'ognons.

Rinds-Schwanz mit Paradiesäpfel-Sose, rc. Queue de boeuf à la sauce tomate, etc.

Der Rinds-Schwanz wird stets auf vorherbeschriebene Weise gekocht, angerichtet, und die Müser und Sosen darüber geschüttet.

Auf bürgerliche Weise wird der Rindsschwanz wie das Rindfleisch gekocht, übrigens ebenso auf verschiedne Art gegeben; bei Rüben und Möhren läßt man ihn zuletzt eine Viertelstunde mit durchdämpfen.

Rinds-Zunge gedämpft mit Pfeffer-Sose. Langue de boeuf braisée, sauce poivrade.

Die Rindszunge wird eine Stunde eingewässert, dann mit dem Messer recht rein abgeschabt und eine Viertelstunde gewällt, nachdem nochmals gewaschen und in den Fleischkessel gesteckt, oder in gesalzenem Wasser drei Stunden lang gekocht; nachher rein abgeschält und wie der Rinds-Schwanz weichgedämpft. Sie wird dann der Länge nach in der Mitte durchschnitten, auf die Schüssel gelegt, glasürt und eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose in die Mitte gegossen.

Rinds-Zunge mit Rosinen, bürgerlich. Langue de boeuf aux raisins à la Bourgeoise.

Die Rinds-Zunge wird wie vorgehend gedämpft, oder auch nur in der Fleischbrühe weichgekocht, dann behutsam geschält, mittendurch geschnitten, angerichtet und die Rosinen-Sose darein und darüber gegeben. Oder: man schneidet die Rinds-Zunge in gleiche schöne Scheiben, richtet einen Kranz davon an, und giebt die Rosinen in die Höhlung. Auch kann man die Rinds-Zunge geschnitten in den Rosinen erst mit durchdämpfen und dann anrichten.

Rinds-Zunge gespickt und gedämpft mit Spinat. Langue de boeuf piquée et braisée aux epinards.

Die Rinds-Zunge wird gereiniget, eine halbe Stunde lang gewällt und nachher in kaltem Wasser abgefrischt; dann nett zugeschnitten, mit groben Speckschnitten, welche in gewürztem Salz, umgewendet sind, durchzogen und wie der Rinds-Schwanz, vier bis fünf Stunden weich gedämpft; nachdem die Haut rein abgezogen, in der Mitte auf- aber nicht ganz durchschnitten, so daß sie auf der Schüssel ein Herz bildet, glasürt, und Spinat darein angerichtet. Oder: die Zunge in schöne Scheiben geschnitten, glasürt, ein Kranz davon angerichtet und der Spinat in die Höhlung gegeben.

Ebensowohl kann Krauskohl dazu gegeben werden.

Rinds-Zunge geschwungen mit feinen Kräutern. Langue de boeuf sautée aux fines herbes.

Drei Eßlöffelvoll roh feingeschnittene Schampinionen, eben so viel Petersilie und ein Löffelvoll fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten werden mit einem Viertelpfund Butter langsam geschwitzt, weißer Pfeffer, geriebene Muscatnuß, Salz und ein Löffelvoll Consommee dazu gethan; eine ungespickt, gedämpfte Rinds-Zunge wird in halben Fingerdicke Scheiben und von einerlei Größe geschnitten, in den Kräutern umgewendet, in ein flaches Kasserol neben einander gelegt und mit einem runden Papier zugedeckt; beim Anrichten auf beiden Seiten einige Minuten erhitzt, dann die mehrste Butter abgegossen, eingekochte Spanische Sose und ein wenig Glasur dazu gethan, mit Citronsaft geschärft, durch einander geschwungen und im Kranze angerichtet.

Rinds-Zunge mit kaltem Merrettig. Langue de boeuf au raifort.

Die Rinds-Zunge wird weich gedämpft, aufgeschnitten angerichtet, mit in Bändchen geschabten Merrettig geziert, und ein kalter Merrettig daneben gegeben.

Rinds-Zunge mit Fülle. Langue de boeuf au gratin.

Es wird eine Rindszunge, ungespickt, weich gedämpft und in ihrem Dämpfsatz ziemlich erkalten gelassen; dann herausgenommen und wenn sie vest erkaltet ist, in Scheiben gleicher Größe geschnitten; diese werden hernach mit Leber- oder Garfülle belegt, und auf eine Silber-Schüssel, welche halben Fingerdicke mit eben solcher Fülle überstrichen ist, übereinanderspielend, in einen schönen Kranz gesetzt; dieser wird mit eben so hohen, mit Butter bestri-

chenen, Papierstreifen umlegt und umbunden, und dann im Ofen oder in der Röhre zwei bis drei Viertelstunden gebacken; das Papier nachdem abgenommen und eine starke, mehr klare, Spanische oder eine braune Italienische Sose darein gegeben. Noch besser macht sich dieses, wenn man eine kleine Schüssel ohne Rand von Silber oder schönem Weißblech, welche genau in die Vertiefung der Anricht-Schüssel paßt, hat, und es darauf backen kann.

Rinds-Zunge gefüllt. Langue de boeuf farcie.

Eine Rinds-Zunge wird, wie vorgehend, weich gedämpft und erkalten gelassen; dann in der Länge in sechs bis sieben Blätter geschnitten, aber so, daß sie an beiden Enden noch gut zusammen halten; dazwischen wird hernach Leber- oder Garfülle gestrichen und dabei auf freundliche Form gesehen; auf eine Kupfer-Schüssel mit klarer Butter bestrichen gesetzt, mit rundem, mit Butter bestrichenen, Doppelpapier überdeckt, und im Ofen oder in der Röhre gar gebacken; nachher eine Sardellen- oder sonst beliebige Sose darunter gegeben.

Rinds-Zunge in Papierwickeln. Langue de boeuf en papillotes.

Eine Rinds-Zunge wird ungespickt weich gedämpft und in ihrem Dämpfsatz erkalten gelassen; dann herausgenommen, in halben Daumendicke Scheiben geschnitten und lang herzförmig, alle von gleicher Größe, zugestutzt; hernach eine Papierwickel-Kräuter-Sose heiß darüber gegossen und die Stückchen darinne umgewendet; darauf wird weißes Papier doppelt gelegt und nach der Form der Rinds-Zunge, aber um einen Daumen breiter, geschnitten, aufgeschlagen und so groß wie die Rinds-Zunge austrägt, mit feinem Oehl bestrichen, und das so viel als es Rindszungen-Schnitten sind; dünne Speckplättchen, nach Form der Zunge, werden zweimal so viel geschnitten; dann wird ein Speckplättchen mitten auf das Papier und darauf eine Scheibe Zunge, wohl mit Kräutern umgeben, gelegt, darüber kommt wieder ein Speckplättchen; dann wird die andre Hälfte Papier darüber geschlagen, um und um, ein Fältchen über das andre schön gebrochen und so, daß nichts heraus dringen kann; diese Papierwickeln werden dann von außen mit Oehl dünn überstrichen und auf den Rost gelegt. Vor dem Anrichten werden sie auf wenig Kohlen ohngefähr fünf Minuten von einer, und eben so von der andern Seite, zu schöner Farbe gebraten, dann im Kranz auf die Schüssel angerichtet.

Rinds-Zungen gepökelt. Langues de boeuf à l'ecarlate.

Gewöhnlich wird das Fleisch mit Salz und Salpeter, ohne

weiteres Hinzuthun, gepökelt; und ist es richtig behandelt, so sieht und schmeckt es auch gut. Des höheren Geschmacks wegen aber wird noch Manches hinzu gefügt, wie hier folgt:

Es werden mehrere Rinds-Zungen genommen, die Schlünde weggeschnitten, und drei Stunden in frisches Wasser gewässert; nachher mit dem Messer gut abgeschabt, rein gewaschen und zum Abtropfen gelegt. Auf drei Rindszungen werden etwa zwei Pfund getrocknetes Salz nebst zwei Loth gereinigten Salpeter recht fein gestoßen und die Zungen recht damit eingerieben, dann mit ohngefähr vier Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thimian, Basilicum, Wachholderbeeren, Petersilie, grünen Zwiebeln, sechs Gewürznägeln und einem Theelöffelvoll ganzen Pfeffer, so wie nach Belieben zwei Zinken Knoblauch und Schalotten, in einen Topf eingelegt, so daß keine großen Lücken bleiben und mit dem übrigen Salz bestreut; nachher wird der Topf gut geschlossen und das Eindringen der Luft möglichst abgehalten. Nach einigen Tagen kann man einen hölzernen Teller darauf legen und leicht beschweren, damit die Salzbrühe über die Zungen weggehe, oder sie manchmal wenden und immer wieder gut verwahren. Nach zehn bis zwölf Tagen können sie zum Kochen angewendet werden.

Geräucherte Rinds-Zungen. Langues de boeuf fumées.

Vorstehende Pökel-Zungen werden, nachdem sie acht Tage im Salz gelegen haben, bei der Spitze aufgehangen und in die Feueresse gehenkt, um sie ganz langsam räuchern zu lassen bis sie trocken sind.

Eingehüllte, geräucherte Rinds-Zungen. Langues de boeuf fourrées.

Die Rinds-Zungen werden einige Stunden eingewässert, abgeschabt und rein gewaschen; während der Zeit werden auch gereinigte Rindsdärme nebst wohlriechenden Kräutern in Wasser gelegt; die Zungen dann in die Rindsdärme gesteckt und diese oben und unten zugebunden; dann wird eine gute Salzbrühe bereitet: nämlich Wasser stark gesalzen, ein wenig Salpeter, etwas Wachholderbeere, Koriander, Gewürznägeln, Muscatblüthe, Ingber, rother Pfeffer, Lorbeerblätter, Thimian und Basilicum dazu gefügt und eine halbe Stunde gekocht, nachher durch ein Sieb gegossen und ruhen lassen. Wenn diese Brühe kalt ist, wird das Klare abgegossen und die Rinds-Zungen darein gelegt. Nach zwölf Tagen werden sie heraus genommen, in die Feueresse gehangen und langsam geräuchert und getrocknet. Beim Gebrauch werden diese geräucherten Zungen im warmen Wasser rein abgekratzt und abgewaschen, dann mit

Wurzeln, Möhren, Zwiebeln, Petersilie, Nelken und einem Lorbeerblatt gar gekocht. Man kann die Zungen auch, nachdem sie abgetropft sind, in Papier einschlagen, bevor sie in die Feueresse kommen.

Rinds-Gaumen. Palais de boeuf.

Man läßt die Rinds-Gaumen gut auswässern und ausbluten, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie kochen, so lange bis sich die erste und zweite Haut ablösen läßt; darauf werden sie in kaltes Wasser gethan, abgeschabt und rein geputzt; nachher zugestutzt, nämlich, das Schwammige von hinten, und alles, was nicht weiß ist, weggeschnitten, und so in einer Weißbrühe vollends gut gekocht.

Weißeingemachte Rinds-Gaumen. Palais de boeuf à la Poulette.

Die Weißgekochten Rinds-Gaumen werden in kleine runde Scheibchen, oder in viereckige Blättchen geschnitten, in eine heißgemachte, legirte Sose gethan und ins Bad heiß gestellt; zuletzt ein klein Stückchen recht frische Butter, etwas klein geschnittene, gewällte Petersilie und ein wenig Citronsaft dazu gefügt, gut durcheinander geschwungen und nach Belieben auch mit weißem Pfeffer gewürzt; angerichtet und mit in Butter gebackenen Semmelkrusten bekränzt; oder in eine Blätterpastete oder ein Reiskasserol angerichtet.

Rinds-Gaumen in Beschamel. Palais de boeuf à la Béchamele.

Die Rinds-Gaumen werden wie vorgehend geschnitten, in eine heiß gemachte Beschamel-Sose gethan, weißer Pfeffer dazu gefügt, vollends heiß gemacht, nebst ein wenig guter Butter durchgeschwungen und ebenauch wie die vorhergehenden angerichtet.

Rinds-Gaumen mit Sardellen. Palais de boeuf au beurre d'anchois.

Heiß gemachte Spanische Sose wird mit einem Stückchen Sardellenbutter legirt und mit Citronsaft geschärft, die Rinds-Gaumen, wie vorgehend, geschnitten, dazu gethan und über dem Feuer geschwenkt und heiß gemacht, ohne kochen zu lassen.

Rinds-Gaumen italienisch. Palais de boeuf à l'Italienne.

Hier wird Italiensche Sose genommen, die Rinds-Gaumen darinne geschwenkt und heiß gemacht, und mit Citronsaft geschärft.

Rinds-Gaumen lionisch. Palais de boeuf à la Lionnaise.

Die Rinds-Gaumen, weiß abgekocht und wie vorgehend geschnitten, werden in ein braunes, heiß gemachtes Zwiebelmus gethan, darinne heiß geschwenkt, angerichtet und mit gebacknen Semmel-Krusten bekränzt.

Rinds-Gaumen mit Fülle Palais de boeuf au gratin.

Die Rinds-Gaumen, nachdem sie weiß abgekocht und halb verkühlt sind, werden mit einem dünnen und scharfen Messer der Länge nach in zwei Blätter getheilt und in gleiche Größe geschnitten; nachher, Messerrückendicke, Garfülle darauf gestrichen, aufgerollt und an beiden Enden geglättet; auf eine Silberschüssel wird von der nämlichen Fülle halben Fingerdicke aufgetragen, die Röllchen in drei Abstufungen an- und übereinander darauf gestellt und so, daß eine Höhlung in der Mitte bleibt; diese wird mit dünnen Speckplättchen ausgefüttert und mit einem Semmelstöpsel ausgefüllt; nachher das Ganze mit zerlassener Butter überstrichen, mit Papierstreifen, welche ebenauch mit Butter, und nachher mit andern, welche mit Pappe bestrichen sind, umlegt und umbunden, und dann drei Viertel bis eine ganze Stunde in einem sehr mäßig heißen Ofen oder einer Röhre gebacken; nachdiesem wird der Semmelstöpsel und die Speckplättchen heraus genommen, das Papier abgemacht, alles Fett mit einer Serviette ausgetunkt, das Ganze mit schöner Glasur überglänzt und eine Italiensche oder Spanische geschärfte Sose in die Höhlung gegeben.

Von dem Kalbfleisch. Du veau.

Gutes Kalbfleisch soll wenigstens vier Wochen alt, auf dem Rücken mit Fett bedeckt, so wie auch sehr fett um die Nieren, und im Fleisch weiß und feinfadig seyn.

In Paris hat man die Kälber zu sechs und acht Wochen alt, und das schwächste wiegt dort achtzig Pfund. In Frankreich aber, so wie noch in mehreren Ländern, werden die Kälber nebenher, täglich mit einigen Eiern, und später auch noch mit geweichter Semmel gefüttert; in den Niederlanden sollen sie nach vier Wochen sogar noch mit der Milch einer andern Kuh genährt werden! — Daher ist das Fleisch dann auch bei aller Stärke dennoch sehr zart, fett und schneeweiß.

Kalbskopf natürlich. Tête de veau au naturel.

Ein schön weißer, großer, abgebrühter und reingeputzter Kalbs-

kopf wird zwischen dem Kinnbacken aufgeschnitten, die Haut über die Nase bis an die Augen von den Knochen gelöst, die Kinnladen herausgebrochen, die Nase unter den Augen weggehauen, und einige Stunden in laulichtes Wasser gelegt; nachdem rein herausgewaschen, die Haut wieder zusammen genähet und in natürliche Form gebracht, mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, angekocht, verschaumt und eine halbe Stunde fortgekocht; dann abgegossen, frisches Wasser darauf gethan, rein abgewaschen und auskühlen gelassen; hernach abgetrocknet, mit Citronsaft überrieben oder mit Citronscheibchen, ohne Schale und Kerne, belegt, eine große Speckplatte darüber gedeckt und gebunden, und in einer Weiß-Brühe weich gekocht. Der Kopf darf nicht zu weich kochen, sondern muß, sobald er unter dem Drucke des Fingers weicht, vom Feuer abgestellt werden. Bei dem Anrichten wird er behutsam heraus genommen, der Bindfaden und alles, was auf der Haut sitzen könnte, weggemacht, auf eine Schüssel gesetzt und mit grüner Petersilie überstreut. Eine Pfeffer-Gehackte- oder andre scharfe Sose wird daneben gegeben. Auch muß ein rundes, mit Butter bestrichenes, Papier beim Kochen über den Kalbskopf gedeckt werden. Noch besser thut man, wenn man eine reine Leinwand um den Kopf schlägt und bindet.

Bürgerlich wird der Kalbskopf in seiner eigenen Brühe weich gekocht; wenn er nämlich rein ausgeschamt ist, wird Salz, eine große Zwiebel, zwei Petersilien-Wurzeln, zwei Möhren, ein Lorbeerblatt, einige Gewürznägeln und Pfefferkörner dazu gefügt, nach Belieben auch Weinessig dazu gegossen und so zugedeckt weich gekocht. Man kann dann Oehl und Essig; oder Essig mit Salz, groben Pfeffer, grüner Petersilie und Zwiebeln oder Schalotten, feingeschnitten, aufgekocht daneben geben.

Kalbskopf à la Détiller. Tête de veau à la Détiller.

Von einem schön weißen Kalbskopf wird die Haut mit dem Fleisch über den ganzen Kopf weg abgelöst, gut ausgewässert, mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, rein geschaumt und eine halbe Stunde gewällt; dann frisches Wasser darauf gegossen und vollkommen gereiniget. Nachher in mehrere hübsche Stücke geschnitten, die Ohren ganz gelassen und in einer Weißbrühe weich gekocht. Das Gehirne wird ebenfalls gewässert, die Haut davon abgezogen, einige Minuten gewällt und in einer Weißbrühe gedämpft. Eine Kanne Spanische Sose wird mit einer halben Kanne Consommee und eben so viel guten weißen Wein, nebst einer Messerspitze rothen Pfeffer geklärt und bis zur gehörigen Stärke eingekocht, dann durch ein Haartuch in ein anderes Kasserol gerungen; die Zunge, in grobe Würfeln geschnitten, Pfeffergurken in Oliven

oder Stäbchen gedreht, und abgeschwitzte Schampinionen dazu gethan und heißgemacht, ohne kochen zu lassen; zuletzt wird der Kalbskopf schön auf die Schüssel gelegt, das Kalbsgehirn auf zwei Seiten, und das Ragu darüber angerichtet.

Kalbskopf auf Schildkröten-Art. Tête de veau en tortue.

Der Kalbskopf wird nach vorgehender Art geschnitten und weich gekocht; dann nebst dem Gehirn, und der Zunge, welche der Länge nach einige Male durchschnitten wird, auf eine große Schüssel, etwas erhaben, angerichtet, und ein falsches Schildkröten-Ragu darüber gegeben; so dient es als Auswechsel-Schüssel. Auch schneidet man den Kalbskopf, nachdem er gewällt ist, in Thalergroße, schöne Stückchen, kocht ihn so weich, und richtet ihn mit besagtem Ragu in eine Pasteten-Kruste oder in ein Silberkasserol an. Diese Pastetenkruste kann auf eine große oder kleine Schüssel berechnet seyn. Der Kalbskopf auf der Schüssel kann auch mit ganzen Trüffeln, großen Krebsen, gespickten Kälbermilchen, verlohrnen Eiern u. s. w. bekränzt werden.

Kalbskopf in Legirter Sose. Tète de veau à la Poulette.

Der ausgelöste, gewällte Kalbskopf wird in zehn bis zwölf hübsche Stücke geschnitten, wie vorgehend weich gekocht, und in eine Legirte, mit etwas frischer Butter, gewällter und feingeschnittener Petersilie, weißen groben Pfeffer und Citronsaft vermischten weißen Sose, gegeben, wenig durcheinander bewegt, und auf eine Schüssel, welche mit Blätterteig-Schnitten bekränzt ist, in eine Pastetenkruste oder ein Silberkasserol angerichtet.

Kalbskopf mit Sauerrahm-Sose. Tête de veau à l'Allemande.

Der vorgehend beschriebene Kalbskopf wird auf eine Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet, mit Sauerrahm-Sose übergossen und mit gewürfelter in Butter gelb gebackner Semmel überstreut.

Bürgerlich wird der Kalbskopf in seiner eignen Brühe weich gekocht (m. s. Kalbskopf natürlich), und mit noch verschiedenen Brühen, als: brauner, geschärfter Einbrenn-Sose, Rosinen-Sose, Robert-Sose und dergleichen mehr gegeben.

Gefüllter Kalbskopf. Tête de veau farcie.

Ein schön weißer Kalbskopf wird zwischen den Kinnbacken aufgeschnitten und ganz behutsam, ohne ein Loch darein zu schneiden,

ausgelöst; die Augen werden ganz mit ausgestochen und an der Haut gelassen; dann ausgewässert und rein abgetrocknet; im Fall noch einzelne Haare darauf sitzen sollten, so müßten diese abgesengt werden; das Maul und der Aufschnitt wird zugenähet, und der Kopf mit einer Godiwo-Fülle, welche mit feingeschnittenen Schampinionen, Petersilie und nach Belieben Zwiebeln oder Schalotten, (zusammen in ein wenig Butter geschwitzt,) vermischt worden ist, ausgefüllt; eine Speckplatte über die Oeffnung am Hals gelegt, der Kopf mit Citronsaft überrieben, in eine mit Speckplatten belegte Serviette vest eingebunden, dabei die Ohren niedergedrückt und überhaupt die natürliche Form zu erhalten gesucht; in einer Dämpfbrühe zwei Stunden gekocht und dann vom Feuer abgestellt. Beim Anrichten wird der Kopf heraus genommen, aufgebunden, gereiniget, auf die Schüssel gesetzt und ein Ragu, wie folgt, darunter angerichtet. — Es wird eine Kanne große Spanische Sose, mit halb so viel Consommee und einer halben Flasche guten weißen Wein geklärt und zu gehöriger Dickigkeit, nämlich bis sie den Löffel deckt, eingekocht, und durch eine Servietten-Ecke oder Haartuch in ein andres Kasserol gerungen; die Zunge und einige Kälbermilche werden in hübsche Stückchen geschnitten, etwas Klöschen, Artischockböden, abgeschwitzte Schampinionen und Krebsschwänze dazu gethan, und heiß gemacht. Es kann die Schüssel auch noch mit großen Krebsen, gespickten Kälbermilchen und ganzen Trüffeln bekränzt werden.

Ausgebackner Kalbskopf. Tête de veau frite.

Gekochter Kalbskopf wird, wenn er kalt ist, in hübsche Stückchen geschnitten, in Backteig getunkt, (vorher aber mit Citronsaft oder wenig Weinessig überspritzt, mit ein wenig Salz bestreut und umgeschwenkt), dann aus dem Schmalz gebacken und mit gebackner Petersilie geziert.

Kälberfüße. Piéds de veau.

Die Füße werden dem Kopf ähnlich gekocht und eben so mit verschiedenen Sosen gegeben.

Gebackne Kälberfüße. Piéds de veau frits.

Schön weiße Kälberfüße werden gespalten, ausgebrochen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, angekocht und verschaumt, nachher Salz, ein wenig Gewürz und einiges Gemüs hinzu gefügt, langsam weich gekocht und in ihrem Sud beinahe verkühlen lassen; dann heraus genommen, in fingerlange hübsche Stückchen geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, grüne Petersilsträußchen und einige Lorbeerblätter dazu gethan, mit Citronsaft bespritzt,

umgeschwenkt, zugedeckt und das Umschwenken noch einige Male wiederholt; nachdem in ein Tuch gethan, mit Mehl bestreut und in diesem Tuch hin und her rollen gelassen, bis sie trocken sind; dann in zerschlagenem, wenig gesalzenen Ei und nachher in Semmel umgewendet, und aus dem Schmalz, zu schöner Farbe, gebacken; angerichtet und ein Strauß gebackne Petersilie oben darauf gegeben. Man kann die gebackenen Kälberfüße auch um verschiedne Gemüse legen. Auch kann man sie in Backteig tunken und ausbacken.

Bürgerlich werden sie für gewöhnlich nicht gesäuert.

Gebackne Kalbs-Ohren. Oreilles de veaux en marinade.

Fünf bis sechs Kalbsohren werden rein geputzt, gewällt und in einer Dämpfbrühe weich gekocht; nachdem sie ziemlich erkaltet sind, werden sie heraus genommen und der Länge nach in vier Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Weinessig bespritzt und umgeschwenkt. Kurz vor dem Anrichten werden sie abtropfen gelassen, in einen Backteig getunkt und aus heißem Schmalz, zu schöner Farbe, gebacken, auf Löschpapier zum Fettabziehen gelegt, dann hoch angerichtet und oben darauf ein Strauß gebackne Petersilie gegeben.

Kalbs-Ohren italienisch. Oreilles de veaux à l'Italienne.

Acht Kalbsohren werden rein geputzt, gewässert, gewällt, wieder abgegossen und in reines Wasser gethan, nochmals gereiniget und im Nothfall abgetrocknet und abgeflammt; ein Stückchen von der Spitze weggeschnitten und in einer Weiß-Brühe weich gedämpft; oder in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, eine Zwiebel, Möhre, Petersilwurzel, Lorbeerblatt, zwei Gewürznägeln, Salz, einige Citronscheibchen, ohne Kerne und Schale, dazu gefügt, ein Glas weißer Wein und Fleischbrühe darüber gegossen, mit dünnen Speckplatten und nachher mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und ohngefähr zwei Stunden langsam dämpfen gelassen; dann auf eine Serviette heraus gelegt, um daß das Fett abfließt, nachher auf eine Schüssel aufgestellt und die italiensche Sose in ihre Mitte gegossen.

So können die Ohren auch mit einer Kräuter-Sose, Paradiesäpfel-Sose u. s. w. gegeben werden.

Kalbs-Ohren mit Reichen-Ragu. Oreilles de veaux à la Financière.

Die vorhergehend beschriebenen Ohren werden entweder über

ein reiches Ragu auf eine Schüssel, oder in eine Pastete, und das Ragu darüber, angerichtet.

Kalbs-Gehirn mit Paradies-Aepfel-Sose. Cervelles de veaux à la sauce tomate.

Fünf unbeschädigte ganze Kalbs-Gehirne werden eine Weile in kaltes Wasser gelegt, nachher rein abgehäutelt, in frisches Wasser gelegt und nochmals durchgesehen. Dann läßt man Wasser mit etwas Salz und einem Glas Weinessig aufkochen, legt die Gehirne darein und läßt sie zehn Minuten kochen; nimmt sie dann heraus, legt sie in frisches Wasser und läßt sie nachdem auf einem Sieb abtropfen; darauf werden sie in ein Kasserol, mit Speckplatten ausgefüttert, gereihet, mit Dämpfbrühe übergossen, so daß sie davon gut überdeckt sind, mit einem runden Papier überdeckt, zugedeckt und drei Viertelstunden langsam gedämpft. Statt der Dämpfbrühe kann auch etwas guter weißer Wein und Consommee oder Fleischbrühe auf die Gehirne gegossen, so daß sie damit gut überdeckt sind, ein Strauß von Petersilie, Zipolle, einem Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln eingebunden, Salz und einige Scheiben Citrone, ohne Schale und Kerne, dazu gefügt, mit Speckplatten und mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt, und sie so gar gemacht werden. Bei dem Anrichten werden die Gehirne auf ein reines Tuch heraus gelegt, damit alles Fett abziehe, im Kranze, übereinander spielend, schön angerichtet und die Sose in die Mitte, nach Befinden auch darüber gegeben. So kann man auch zwischen jedes Gehirn eine, in Hahnenkammform geschnittene, und in klarer Butter schön gelb gebackene, Semmelschnitte legen. Eben so wohl kann man die Gehirne mit Legirter Sose, Kräuter-Sose, Pfeffer-Sose, Rocambol-Sose, Butter-Sose mit Kräutern, Holländischer Butter-Sose, Schwarzer Butter-Sose, und andern mehr, geben.

Kalbsgehirne auf Matrosen Art. Cervelles de veaux en matelote.

Die vorherbeschriebenen gedämpften und angerichteten Kalbsgehirne werden mit Semmelkrusten und Krebsen geziert, und ein Matrosen-Ragu wird darüber angerichtet.

Kalbsgehirne ausgebacken. Cervelles de veaux frites.

Die gedämpften Gehirne werden, nachdem sie verkühlt sind, herausgenommen und zum Abtropfen gelegt; dann der Länge nach noch ein Mal durchschnitten, oder auch in mehrere Stückchen getheilt; in Mehl trocken gerollt, hernach in zerschlagenem Ei und darauf in geriebener Semmel umgewendet, aus heißem Schmalz

gebacken und auf Löschpapier heraus gezogen, dann schön angerichtet und oben darauf eine Handvoll gebackne Petersilie gegeben.

Gebackne Gehirne andrer Art. Cervelles de veaux en marinade.

Die vorher beschriebenen Gehirne werden mit einer Essigbeitze begossen (m. s. Art. Essigbeitze), oder mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, und mit Essig bespritzt. Vor dem Anrichten läßt man sie abtropfen, taucht sie in einen Backteig und bäckt sie aus heißem Schmalz. Diese werden übrigens wie die vorhergehenden angerichtet.

Kalbs-Gehirne in Krusten. Cervelles de veaux en crustades.

Die weichgedämpften Gehirne werden, in Hälften, in hohlen Semmel-Krusten, welche in klarer Butter gebacken und dann ausgehöhlt worden sind, gelegt und mit einer starken Italienschen Sose begossen.

Salat von Kalbs-Gehirnen. Cervelles de veaux en salade.

Die Gehirne werden weiß gedämpft und ziemlich verkühlt auf ein reines Tuch gelegt, wenn sie trocken sind, in eine tiefe Schüssel gereihet und mit fein geschnittner, trockner Petersilie, Salz und weißem Pfeffer bestreut, und mit einem Theil scharfen Estragon-Essig und drei Theilen feinem Olivenöhl begossen, zugedeckt und stehen gelassen. Bei dem Anrichten wird die Schüssel mit gut angemachtem Salat angefüllt und die Gehirne in schönem Kranz darüber gelegt; daneben wird wieder ein schönes Kränzchen von Kopflattich-Herzchen, welche ebenfalls mit Essig, Oehl und Salz angemacht sind, und harte Eier-Schnitten dazwischen, aufgestellt, und in die Mitte eine Oehl- oder kalte Senf-Sose angerichtet.

Kalbs-Gehirne in Sulze. Cervelles de veaux en aspic.

Die Kalbs-Gehirne werden wie die vorhergehenden gedämpft, auf einem Tuch abgetrocknet, in eine legirte Sose gethan, worein erst ein wenig gewällte, fein geschnittene Petersilie und grober weißer Pfeffer gemischt worden ist, leicht bewegt und dann mit der Sose überzogen auf eine Schüssel heraus gelegt. In eine Sulz- oder Schalotten-Forme wird zwei Messerrückendick Fleisch-Sulze gegossen und sulzen gelassen; darauf wird dann eine Zeichnung, von weißem, gebratnen Brustfleisch oder hartem Eierweiß, gedämpften schwarzen Trüffeln, abgekochten schönfarbigen Möhren, schön

grünen Gurken ꝛc. ausgelegt, dieses nachher mit Sulze überspritzt, erst vest ankleben gelassen und dann wieder Messerrückenstark mit Sulze übergossen; wenn dieses zusammen vest gesulzt ist, so werden die Gehirne zierlich hinein gelegt, und so, daß an der Forme herum ein halber Finger Zwischenraum bleibt; das Ganze wird dann mit fließender, kalter Sulze aus- und vollgefüllt, und auf Eis oder sonst an einem kalten Ort vest sulzen gelassen. Bei dem Anrichten wird die Forme einige Augenblicke in heißes Wasser getaucht, so daß sich die Sulze von der Forme löst, diese schnell abgewischt, die Anrichtschüssel darüber gelegt, darauf umgestürzt und die Forme langsam in die Höhe gehoben. Sollte sich zerfloßne Sulze auf der Schüssel befinden, so wird diese durch einen Strohhalm oder eine Federspule abgezogen.

Man kann diese gestürzte Sulze auch ganz einfach machen: Man läßt nämlich einen halben Fingerdick Sulze in einer Forme oder Kasserol, ohne etwas auszulegen, vest sulzen, reihet die gedämpften Kalbsgehirne, abgetrocknet, schön hinein, gießt erst nur ein wenig fließende, kalte Sulze dazu und läßt es sulzen, damit die Gehirne nicht aus ihrer Lage weichen, und gießt die Forme erst nachher voll.

Gehirn-Würste. Boudins de cervelles.

Zwei Kalbsgehirne werden eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, dann rein abgehäutet, rein gewaschen und gut abtropfen gelassen; nachher mit sechs bis acht Loth in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel fein gehackt, sechs bis acht Loth feingehacktes Rindsmark oder ebensoviel zerlaßne Butter darunter gemischt, mit Pfeffer, Salz und feingehackter Citronschale gewürzt, und mit zwei ganzen Eiern und drei Eierdottern gebunden, in mittle oder kleine Schweinsdärme, nur locker, gefüllt, und oben und unten zugebunden, dann in kochendes Wasser gelegt und ganz langsam gekocht, bis daß sie durch und durch vest und gar sind; nach diesem heraus genommen und in Butter oder auf dem Rost gebraten, dann die Faden weggeschnitten, angerichtet und mit Petersilsträußchen bekränzt.

Kalbszungen. Langues de veaux.

Sechs bis acht Kalbszungen werden gewässert, rein gewaschen und im Wasser gekocht, bis daß sich die Haut gut abziehen läßt; dann werden sie rein geschält, nett zugeschnitten, und der Länge nach in zwei Theile getheilt; in einer Dämpfbrühe vollends weich gekocht und dann vom Feuer abgestellt. Beim Anrichten werden sie auf ein reines Tuch heraus gelegt, glasürt, im Kranz auf die Schüssel angerichtet und Spinat, Ragu von frischen Gurken, oder

eine scharfe Sose in die Mitte gegeben. Ueberhaupt können die Kalbszungen, so wie die Rindszungen, verschieden zubereitet werden.

Kalbsgekröße weiß eingemacht. Fraise de veau au blanc, ou à l'Allemande.

Ein schön weißes Kalbsgekröße wird gut durchgesehen, rein gewaschen und einige Zeit wässern gelassen; dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, einige Minuten gewällt und wieder in frisches Wasser gethan; nachdem es ausgekühlt ist, wird es nochmals durchgesehen und alsdann in einer Weißbrühe weich gedämpft; oder es wird mit Wasser zum Feuer gesetzt, Salz, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln oder ein Sträußchen grüne Petersilie, ein Lorbeerblatt und ganzer Pfeffer hinzu gethan, zugedeckt, etwa zwei Stunden langsam weich gekocht und im Sude halb verkühlen gelassen; dann heraus genommen, in zwei Fingerbreite, hübsche Stückchen geschnitten, in eine eingekochte weiße Sose gethan und ganz langsam mit durchgekocht; bei dem Anrichten wird das Gekröße mit drei Eierdottern legirt, ein halber oder auch ganzer Eßlöffelvoll gewällte und feingeschnittene Petersilie und eine Prise weißer Pfeffer darunter gemischt, mit Citronsaft stark gehoben und auf eine Schüssel mit Krusten bekränzt, in ein Silberkasserol, oder in eine Kruste angerichtet.

Bürgerlich werden zwei kleine Eßlöffel Mehl in Butter weiß geschwitzt, mit der Brühe vom Gekröße aufgelöst, zu einer Sose gekocht und übrigens wie vorhergehend verfahren. Statt Citronsaft kann auch ein wenig weißer Weinessig genommen werden.

Kalbsgekröße italienisch. Fraise de veau à l'Italienne.

Das Kalbsgekröße wird nach vorhergehender Art gekocht und geschnitten, in italiensche Sose gethan, und wie vorhergehendes angerichtet.

Kalbsgekröße nach dem armen Manne. Fraise de veau au pauvre homme.

Ein Eßlöffelvoll feingeschnittener Schalotten oder Zwiebeln werden mit einigen Löffeln weißen Weinessig und ebensoviel Brühe vom Gekröße acht Minuten gekocht, dann ebensoviel feingewiegte Petersilie, nöthiges Salz und grober Pfeffer hinzugefügt, nochmals aufgekocht, und diese Sose über das geschnittene und angerichtete Gekröße gegossen. Man kann auch ein Stückchen frische Butter in die Sose legiren.

Kalbsgekröße mit Majoran, bürgerlich. Fraise de veau à la marjolaine, à la Bourgeoise.

Es werden zwei Eßlöffel Mehl und ebensoviel geriebene Semmel in Butter dunkelgelb geschwitzt, dann zwei Eßlöffelvoll getrockneter und feingeriebener Majoran darunter gerührt, mit der Gekrößbrühe aufgelöst und zu einer Sose gekocht, etwas Pfeffer dazu gethan, das Gekröße damit langsam durchgedämpft, gehörig gesalzen und angerichtet. Oder auch: statt Majoran, ein Eßlöffelvoll kleinwürfelicht geschnittene Zwiebeln noch zwei Minuten langsam mit dem Mehl geschwitzt, mit der Brühe aufgelöst und zu einer Sose gekocht, Pfeffer dazu gethan, mit Weinessig gesäuert, das Gekröße mit durchgedämpft und angerichtet.

Gekröß-Würste. Andouilles à la Béchamel.

Ein schönes Kalbsgekröße wird weich gekocht, in der Brühe erkalten gelassen und dann recht feinfadig geschnitten; weichgekochte Kalbseutern und gekochter frischer Bauchspeck werden eben so geschnitten, aber nur etwa halb so viel; dieses wird zusammen unter ohngefähr eine halbe Kanne gemeine, dickeingekochte Beschamelsose gerührt, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt und diese Masse mit sechs bis acht Eierdottern vermischt; in dünne Schweins- oder Schöps-Därme gefüllt, doch nicht zu voll, und oben und unten zugebunden; dann halb Milch und halb Wasser mit Salz, einem Strauß Petersilie, Zipolle und einem Lorbeerblatt kochen lassen, die Würste darein gelegt und ganz langsam gekocht, bis daß sie durchaus vest und gar sind, was acht bis zehn Minuten dauern kann, hernach abgesetzt und in ihrem Sud kalt werden lassen. Nachdem heraus genommen, von zwei Seiten fein eingekerbt, in einem flachen Kasserol Butter erhitzt und diese Würste darinne zu schöner Farbe gebraten; oder auch die Würste mit Butter bestrichen und auf dem Rost gebraten; nachher angerichtet, mit grüner Petersilie bekränzt und nach der Suppe als Kleinigkeit (hors d'oeuvre) gegeben. Man kann auch gewürfelten Schinken, einige Schalotten, etwas grüne Petersilie, Basilicum, ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thimian und eine Zinke Knoblauch in ein wenig Butter ganz langsam schwitzen, eine Kanne Rahm oder Milch darauf gießen, halb einkochen lassen und dann durchgießen; in diese Milch eine Handvoll weiße, geriebene Semmel thun, damit ein Müschen kochen und statt der Beschamelle gebrauchen.

Bürgerlich kann man ein Müschen blos von Milch und Semmel kochen; das Gekröße und die Kalbseuter oder Bauchspeck fein hacken; einen Eßlöffelvoll feingehackte Zwiebeln oder einen halben Eßlöffelvoll Schalotten und zwei Eßlöffelvoll grüne Petersilie einige Minuten langsam in wenig Butter schwitzen, Pfeffer, Salz und

Muscatnuß hinzuthun, und das Ganze mit drei Eiern binden ꝛc. Im Nothfall kann man, statt Kalbseutern oder Bauchspeck, auch zerlaßne Butter oder gargekochten Nierenstollen dazu nehmen.

Gekröß-Würste mit Trüffeln. Andouilles de fraise de veau aux truffes.

Ein Kalbsgekröße und Kalbseutern werden wie vorhergehend geschnitten; Schampinionen, Schalotten (nach Belieben), grüne Petersilie und Trüffeln fein gehackt und mit ein wenig Butter geschwitzt, dann eine Viertelsflasche Madeira-Wein und etwa eine halbe Kanne große weiße Sose dazu gefügt, und bis zu einer dicken Sose eingekocht, nachher das Kalbseuter und Kalbsgekröße darunter gerührt, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, und mit sechs Eierdottern legirt, in dünne Schweinsdärme gefüllt und oben und unten zugebunden, sie dürfen ja nicht zu voll seyn; diese Würste werden zwei Minuten in kochendes Wasser geworfen, um sie Forme nehmen zu lassen; nachdem ein Kasserol mit Speckplatten, Kalbs- und Schinkenschnitten ausgefüttert, die Würste darein gelegt, Zwiebel, Möhren, ein Strauß Petersilie, ein Lorbeerblatt, Pfeffer, zwei Gewürznägeln und Salz dazu gethan, mit Speckplatten bedeckt, mit weißem Wein und Fleischbrühe übergossen, zugedeckt, eine Stunde ganz langsam kochen und dann in ihrem Sud erkalten lassen. Nachher herausgenommen, die Fäden weggeschnitten, die Würste eingekerbt und wie die vorhergehenden gebraten.

Kalbsleber gedämpft. Foie de veau à l'etouffade.

Eine große weiße Kalbsleber wird gut mit grobem Speck, welcher erst in gewürztem Salz, oder in Pfeffer, einigen gestoßenen Gewürznägeln, Muscatnuß, Basilicum, Thimian, Petersilie, Zwiebeln und Salz umgewendet ist, durchzogen; ein passendes Kasserol mit Speckplatten, einer Scheibe Schinken und einigen Scheiben Kalbfleisch, einer Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln und einem Lorbeerblatt belegt, die Kalbsleber darauf gesetzt, mit Speckplatten überdeckt, ein halbes Glas weißer Wein und etwas Fleischbrühe darauf gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt, mit dem Deckel geschlossen und so eine Stunde, Kohlen unten und oben, langsam dämpfen lassen; dann wird der Satz ab- und durchgegossen, abgefettet, braune Sose oder Pfeffer-Sose dazu gethan, zum gehörigen Grad eingekocht und beim Anrichten über die Leber gegossen.

Bürgerlich wird ein wenig schön braune Einbrenne mit dem Satz aufgelöst und dünne aufgefüllt, so daß man die Sose wenigstens um die Hälfte einkochen lassen kann; auch kann man etwas Sardellenbutter darunter legiren und sie mit Citronsaft schärfen.

Kalbsleber italienisch. Foie de veau à l'Italienne.

Eine schöne weißliche Kalbsleber wird in Scheiben, kleinen Fingersdicke, geschnitten, diese dann zu einerlei Größe in Herzform zugestutzt und in Mehl umgewendet; ohngefähr ein Viertelpfund feines Olivenöhl in einem Schwungkasserol erhitzt, die Leber aneinander darein gelegt, mit Salz überstreut, auf ziemlichem Feuer von beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten und so, daß sie zugleich gar ist; dann das Oehl abgegossen, die Leber im Kranz schön angerichtet, und eine italiensche Sose, gut mit Citronsaft geschärft, in die Mitte gegeben.

Kalbsleber geschwungen mit feinen Kräutern. Foie de veau sauté aux fines-herbes.

Eine vorzügliche Kalbsleber wird in halbe Fingersdicke Scheiben, und diese wieder in länglichte, gleichgroße Stückchen, auf der einen Seite rund und auf der andern Seite spitzig, geschnitten, in ein mit klarer Butter dick ausgestrichenes Schwungkasserol gereihet, mit klarer Butter und mit in Butter geschwitzten feinen Kräutern übergossen, gesalzen und mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt. Zehn Minuten vor dem Anrichten wird das Kasserol auf ziemlich starkes Feuer gesetzt und unter mehrmaligem Umwenden gar gemacht, wenn die Leber vest ist und nach dem Fingerdruck kein Blut mehr hervor tritt, da ist sie gut; dann wird die mehrste Butter abgegossen, eine eingekochte Spanische Sose dazu gethan, nöthiges Salz, weißer Pfeffer und Citronsaft dazu gefügt, gut durch einander geschwungen und in eine mit Krusten besetzte Schüssel im Kranze schön angerichtet. Die Sose wird nochmals gut aufgezogen und darüber gegossen.

Kalbsleber mit sauerm Rahm. Foie de veau à la crême aigre.

Eine Kalbsleber wird wie zum Dämpfen mit Speck durchzogen, auf Speckplättchen in eine kleine Bratpfanne oder flaches Kasserol gesetzt, mit sauerm Rahm begossen und in der Röhre unter öfterm Begießen langsam gar gebraten; dann der Saft davon genommen, das vorhandene Fett abgeschöpft, braune Sose und noch etwas saurer Rahm dazu gethan, ein wenig Citronschale dazu gefügt, auf starkem Feuer bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, durch ein Haartuch gerungen und über oder unter die angerichtete Leber gegossen. Die Leber kann auch in schöne Scheiben geschnitten, im Kranze angerichtet und die Sose darüber gegossen werden.

Kalbsleber in der Pfanne. Foie de veau à la poêle.

Eine gute Kalbsleber wird in kleinen halben Fingersdicke Schei-

ben geschnitten, ohngefähr ein Viertelpfund Butter heiß gemacht, die Leber darein gelegt, gesalzen und öfters gewendet; wenn sie veste ist, ein Eßlöffelvoll Mehl darauf gestaubt und umgeschwenkt, ein wenig feingeschnittene Zwiebel, grüne Petersilie und Salz und Pfeffer hinzugefügt, dann eine halbe Flasche rother Wein darauf gegossen, gut geschwungen, bis daß das Ragu aus Kochen heiß geworden ist, aber ja nicht kochen gelassen, und, sollte die Sose zu dicke seyn, mit ein wenig Brühe verdünnt; nach Belieben mit Citronsaft oder Weinessig geschärft und angerichtet.

Kalbsleber am Spieß gebraten. Foie de veau piqué à la broche.

Eine schöne weißgelbe Kalbsleber wird von unten mit dicken Speckschnitten, wie zum Dämpfen, durchzogen, und dabei in Acht genommen, daß die Oberfläche nicht beschädiget werde; diese wird dann mit feinem Speck schön überspickt; in der Quere werden vier oder fünf kleine Spießchen, und der Länge nach ein größeres Spießchen, durchgesteckt, und die Leber so auf dem Bratspieß bevestiget; nachher ohngefähr drei Viertelstunde zu schöner Farbe gebraten und eine Pfeffer- oder Italiensche Sose darunter gegeben. Die Leber kann dazu ein oder zwei Tage in einer Essigbeitze gelegen haben; auch kann sie in der Röhre schön gebraten werden; man muß sie ja nicht austrocknen lassen.

Gebratne Leber bürgerlich. Foie de veau à la Bourgeoise.

Die Leber wird in halben Fingersdicke Scheiben geschnitten, gesalzen und einzeln in Mehl umgewendet; nachdem Butter heiß gemacht, die Leber darein gelegt und auf beiden Seiten, auf gutem Feuer, zu schöner Farbe gebraten. So wird sie um Gemüse gelegt oder auch mit Salat gegessen.

Kalbsleber gebacken. Foie de veau frit.

Die Leber wird wie vorhergehend geschnitten und gesalzen, in zerschlagenem Ei und dann in Semmel umgewendet, und aus heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken; man muß sie ja nicht austrocknen lassen. Sie wird mit gebackner grüner Petersilie nach der Suppe, oder auch um Gemüse gelegt, gegeben.

Leberkuchen. Gâteau de foie.

Eine Kalbsleber wird aus aller Haut und Nerven geschabt und recht fein gehackt; zu zwei Pfund Leber ein Pfund recht guter Speck, ebenfalls ausgeschabt und recht fein geschnitten; drei Viertelpfund Semmelbrosse in Milch geweicht, ausgedrückt und alles gut

durch einander gerührt, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, einigen gestoßenen Gewürznägeln, feingeschnittener Citronschale und nach Belieben auch mit einigen feingeschnittenen Schalotten gewürzt und nach und nach sechs Eier darunter gerührt; eine Schalottenforme oder ein Kasserol wird dick mit klarer Butter ausgestrichen, die Masse darein gefüllt, mit dem Kalbsnetz oder mit Speckplättchen überdeckt, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt und fünf Viertelstunden im Ofen oder in der Röhre gebakken; dann auf die Schüssel gestürzt und eine scharfe, ziemlich klare Sose, oder ein mit Citronsaft geschärfter Fleischsaft darunter oder auch darüber gegeben.

Leberkuchen bürgerlich. Gâteau de foie à la Bourgeoise.

Ein Pfund Kalbsleber wird von der Haut und den Nerven geschabt und recht fein geschnitten; zwölf bis sechszehn Loth Butter flaumig gerührt und die Leber darunter gemischt; ein halbes Pfund Semmelbrosse in Milch geweicht und ausgedrückt, Salz, Pfeffer, feingeschnittene Citronschale, zwei oder drei gestoßne Gewürznägeln, Muscatblüthe, eine Handvoll gutgereinigte kleine Rosinen, eine kleine Handvoll Mandeln, dünn geschnitten, und etwas Zucker dazu gethan, fünf bis sechs Eierdotter darunter gerührt, und die Eierweiße zu Schnee geschlagen darunter gezogen. Ein Kasserol wird stark mit klarer Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse darein gefüllt, mit einem, mit Butter bestrichenen, runden Papier bedeckt und im Ofen oder in der Röhre bei mäßiger Hitze eine kleine Stunde gebacken; nachher auf die Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut.

Leberkuchen im Dampf gar gemacht. Gâteau de foie de veau au bain mari.

Ein und ein halbes Pfund Kalbsleber wird aus allen Häuten und Nerven geschabt, fein geschnitten, oder auch fein gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen; eben so viel gekochte Kalbseutern werden fein geschnitten, gestoßen und auch durch das Sieb gestrichen; zwei große Zwiebeln feinwürfelicht geschnitten, gewällt und mit ein wenig Butter und Fleischbrühe weich und kurz gedämpft; abgeschwitzte Schampinionen und Trüffeln kleinwürfelicht geschnitten, von jedem sechs Eßlöffelvoll; dann alles zusammen gemischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt, so wie nach und nach sechs Eier darunter gerührt; eine glatte Forme mit Dille oder auch ein Kasserol wird mit klarer Butter gut ausgeschmiert, die Masse darein gegeben und mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt, die Forme in kochendes Waßer gesetzt, so daß dieses nur bis an die Hälfte der Forme reicht, mit dem Deckel vest

zugedeckt und auf wenig Kohlen gesetzt, so daß das Wasser kaum bemerkbar kocht, auf den Deckel aber stark Kohlen gethan und erhalten, und so etwa ein und eine Viertelstunde dünsten lassen; wenn der Kuchen in der Mitte gar ist, was, wenn man mit der Spicknadel hineinsticht, leicht erkennen kann, so wird er aufgedeckt und so warm erhalten; bei dem Anrichten auf eine Schüssel gestürzt, glasürt und eine Pfeffersose, oder ein klarer Fleischsaft, mit Citronsaft geschärft, darunter gegeben.

Kalter Leberkuchen. Gâteau de foie de veau froid.

Ein und ein halbes Pfund Kalbsleber wird wie vorhergehend durch ein Sieb gestrichen; dann ebenso viel guter Speck fein geschnitten, gestoßen und durchgestrichen, und mit der Leber gut vermengt; nachher gekochte und ganz kalt gewordene Kalbseutern, Pökelzunge, abgeschwitzte Schampinionen und schwarze Trüffeln kleinwürfelicht geschnitten, alles zu gleichen Theilen, und nebst Salz, Pfeffer und Muscatnuß hinzu gefügt, und nach und nach vier Eier und ein kleines Weinglasvoll Franzbranntwein darunter gerührt. Eine runde oder ovale Forme wird dünne mit Butter bestrichen und mit dünnen Speckplättchen ausgelegt, die Masse darein gefüllt, mit Speckplättchen und dann mit einem, mit Butter bestrichenen, runden Papier bedeckt und in einem sehr abgekühlten Ofen, oder auch in einer Röhre eine und eine halbe bis zwei Stunden gebacken; dann in der Forme kalt werden lassen, und wenn der Kuchen kalt ist, die Forme gewärmt und der Kuchen ausgestürzt, der Speck abgenommen und überhaupt auf Nettigkeit des Kuchens gesehen, mit heller Glasse schön glasürt, auf die Schüssel gesetzt und mit Fleisch-Sulze schön geziert.

Dieser Kuchen kann als ein kleines Voressen, oder als große Schüssel zweiter Tracht, wo er natürlich in größerem Maßstab bereitet werden muß, gegeben werden.

Kalbsnieren-Kuchen (Nieren-Pfannzel) bürgerlich. Gâteau de rognons de veau à la Bourgeoise.

Zwei bis drei gebratne Kalbsnieren werden (ohne Fleisch) mit sammt dem Fett feinwürfelicht geschnitten; ebenso ohngefähr achtzehn bis zwanzig Loth feine Semmelkrume; diese wird mit einer halben Kanne süßen Rahm, welcher mit drei ganzen Eiern und sechs Eierdottern zerschlagen ist, begossen und geweicht; ein Viertelpfund süße, abgeschälte Mandeln werden feinstiftlicht geschnitten, zwölf Loth kleine Rosinen, wohl gereiniget, Citronschale fein gewiegt, und nebst wenig Zucker und Salz unter die Semmel gerührt; nachher ein Kasserol gut mit Butter ausgestrichen, mit einem trocknen Kalbsnetz ausgefüttert, die Masse darein gefüllt und eine Stunde in der Röhre oder in dem Ofen bei mäßiger Hitze gebacken.

Kalbsnieren geschwungen. Rognons de veaux sautés.

Vier bis sechs Kälbernieren, von allem Fett entblößt, werden in dünne Scheibchen geschnitten und Salz, Pfeffer, feine Petersilie, Schalotten und abgeschwitzte, feingeschnittene Schampinionen dazu gefügt; vier Loth Butter heiß gemacht, die Nieren dazu gethan und auf sehr starkem Feuer, unter immerwährendem Schwingen, schnell gar gemacht; nachher drei Fingervoll Mehl darauf gestäubt und durcheinander geschwungen, ein Weinglasvoll Wein und ein wenig Spanische, eingekochte Sose dazu gegossen, gut geschwenkt, heiß gemacht, aber nicht kochen lassen und mit Citronsaft geschärft.

Kalbslunge weiß eingemacht Mou de veau à la Poulette.

Eine schöne weiße Kalbslunge wird in hübsche, viereckichte Stückchen geschnitten und gut ausgewässert, indem man einige Male das Wasser wechselt, mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt und überwällt, hernach abgegossen, in frisches Wasser gethan, heraus gewaschen und zum Abtropfen gelegt; dann sechs bis acht Loth Butter zerlassen, die Lunge darein gegeben und auf gutem Feuer geschwungen, ohne daß sie Farbe nimmt; nachdem zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl darüber gestaubt und umgeschwenkt, bis daß die Butter das Mehl verschluckt hat, dann nach und nach so viel Fleischbrühe zugegossen, daß die Sose über die Lunge weggehet; Salz, weißer Pfeffer, ein Sträußchen Petersilie nebst Zipelle, einem Lorbeerblatt und einem Gewürznägel eingebunden dazu gethan, unter sanfter Bewegung auf- und dann zugedeckt langsam fortkochen gelassen; wenn die Lunge drei Viertel weich ist, werden kleine gewällte Zwiebelchen, und zugeputzte, in Citronsaft geschwenkte Schampinionen dazu gethan, und zusammen vollends gar gekocht; dann abgefettet und, im Nothfall, die Sose allein zum gehörigen Grad eingekocht; endlich drei Eierdotter mit zwei Eßlöffelvoll Wasser zerschlagen, durch ein Sieb gegossen, etwas gewällte, feingeschnittene Petersilie darunter gemischt, die Lunge damit legirt und mit Citronsaft geschärft.

Kalbslunge braun eingemacht. Mou de veau au roux.

Nachdem die Lunge, wie vorgehend, zum Einmachen vorbereitet und abgetropft ist, wird sie in schön gelbbrauner Einbrenne umgewendet, dann langsam angefüllt und ganz wie vorhergehende gewürzt und weich gekocht; der Strauß dann heraus genommen, abgefettet, und darauf gesehen, daß die Sose eine gehörige Dickigkeit habe, und zuletzt mit Citronsaft geschärft.

Lungen-Mus. Hachis de mou de veau.

Eine Kalbslunge wird ausgewässert, rein gewaschen, mit kaltem

Wasser zum Feuer gesetzt, verschaumt, gesalzen, zugedeckt und ohngefähr zwei Stunden gekocht; dann heraus genommen, das knorplichte weggethan und fein gewiegt; nachher sechs Loth Butter zerlassen und die Lunge ein Weilchen darinne geschmort, nöthige braune Soße dazu gethan, so daß das Mus saftig aber nicht etwa suppicht wird, mit Salz, Pfeffer, feingeschnittener Citronschale und feingeschnittener Petersilie gewürzt, mit ein wenig Essig gesäuert und noch ein wenig langsam fortkochen gelassen, endlich angerichtet und verlorne Eier oder gebratne Leber darum gelegt.

Bürgerlich wird ein Eßlöffelvoll Mehl in vier Loth Butter gelb geschwitzt, die feingewiegte Lunge, mit dem Herzen, darunter gerührt, Brühe von der Lunge zugegossen, ganz wie vorhergehend gewürzt und nach Belieben auch noch etwas feingewiegte Zwiebel dazu gefügt.

Lungen-Kuchen bürgerlich. Gâteau de mou de veau à la Bourgeoise.

Eine Kalbslunge wird, wie vorhergehend, weich gekocht und nebst acht bis zwölf Loth reinen, ausgekernten Rosinen fein gewiegt; etwa achtzehn Loth weiße Semmelkrume in Milch geweicht und dann ausgedrückt; zwölf Loth Butter mit sechs Eierdottern zu Schaum gerührt, die Lunge und die Semmel darunter gemischt, ein wenig Zucker, Salz, drei gestoßne Gewürznägeln und feingeschnittene Citronschale hinzugefügt und dann der Schnee von den sechs Eierweißen darunter gezogen; eine Forme oder Kasserol wird gut mit klarer Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse darein gefüllt und, in der Röhre oder im Ofen, bei mäßiger Hitze drei Viertel bis eine Stunde gebacken, dann ausgestürzt und mit Zucker bestreut.

Kalbs-Milche (Brieschen) zum Ragu. Ris de veaux pour ragout.

Die Kälbermilche werden behutsam aus dem sie umgebenden Fleisch gelöst, rein gewaschen, in laues Wasser gelegt, eine Stunde, auch mehr, gewässert, und dabei das Wasser einige Male gewechselt; dann mit frischem Wasser auf starkes Feuer gesetzt, öfters umgewendet und überwallen lassen; nachdem abgegossen, in frisches Wasser gethan, alles Unreine noch weggemacht und wieder in frisches Wasser gelegt; nachher in einer Weißbrühe weich gekocht; oder Speckplatten in ein Kasserol gelegt, die Kälbermilche darauf gereihet, eine Möhre, Petersilwurzel, Zwiebel mit ein oder zwei Gewürznägeln besteckt, ein halbes Lorbeerblatt und wenig Salz dazu gethan, mit Fleischbrühe begossen, Speckplatten und dann Papier, mit Butter bestrichen, darüber gedeckt, mit dem Deckel

geschlossen, und, unten und oben glühende Asche, gar gedämpft, aber ja nicht zu weich werden lassen. Nachdem sie in ihrem Satz ziemlich verkühlt sind, da werden sie heraus auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt und nachher in hübsche Stückchen gebrochen; oder nach dem gänzlichen Erkalten in hübsche Scheibchen geschnitten.

Weißeingemachte Kälbermilche. Ris de veaux à la Poulette.

Auf die vorherbeschriebenen Kälbermilche wird weiße Sose gegossen, abgeschwitzte Schampinionen hinzugefügt, das Ganze bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, dann mit einigen Eierdottern, ein wenig frischer Butter und gewällter fein geschnittener Petersilie legirt, gesalzen und mit Zitronsaft gehoben.

Gespickte Kälbermilche mit Endivien. Ris de veaux piqués, ou à la Dauphine.

Um eine Schüssel zu füllen werden zwölf bis funfzehn Stück runde Milche, wo möglich von einerlei Größe genommen; nachdem sie, unbeschädigt, ausgelöst sind, einige Stunden in laues Wasser gewässert und dieses einige Male gewechselt, damit sie recht ausbluten und weiß werden; dann in kochendes Wasser geworfen und unter stetem Umwenden ziehen lassen, bis sie halb steif geworden sind; zuviel dürfen sie ja nicht bekommen, sonst reißt das Fleisch beim Spicken aus; hernach schnell in kaltes Wasser gethan, und nachdem sie kalt sind, auf ein Tuch heraus gelegt, der Form ein wenig nachgeholfen, und fein und voll überspickt. Ein Kasserol wird mit Speckplatten ausgelegt, eine Möhre und eine Petersilwurzel in Scheiben geschnitten, zwei kleine Zwiebelchen mit zwei Nelken besteckt und ein halbes Lorbeerblatt darauf gelegt, die Kälbermilche aneinander darauf gereihet, Consommee oder Fleischbrühe daran gegossen, so daß solche aber nur bis an den Speck gehet, mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt, ankochen lassen, vest zugedeckt und auf Kohlen gesetzt, stark Kohlen oben darauf gethan und unterhalten, damit sie von oben schöne Farbe nehmen, und so eine halbe Stunde stark gedämpft; während dem muß die Consommee zu Glasur eingegangen seyn; darauf werden die Milche mit einer feinen Gabel auf einen Deckel heraus gesetzt, schön glasürt, im Kranze, ein wenig übereinander greifend, angerichtet und Endivien in die Mitte gegeben.

So kann man auch Schampinionmus, Sauerampfmus, Paradiesäpfel-Sose, so wie desgleichen auch braune und weiße Ragus darein anrichten.

Die Kälbermilche können auch auf eine zweite Weise gar gemacht werden: man streicht nämlich ein Kasserol mit kleiner Wall-

nußgroß Krebsbutter aus, reihet die Kälbermilche darein, gießt Consommee und ein wenig helle Glasse daran, überdeckt sie ebenfalls mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier, und macht sie auf obige Weise gar; die Brühe muß unterdessen auf Glasur eingekocht seyn, wo nicht, so läßt man sie auf schnellem Feuer dahin einkochen; damit werden sie dann auch von oben glasürt.

Kälbermilche nach Conti. Ris de veaux à la Conti.

Die Kälbermilche werden wie vorgehend gespickt und glasürt; und vier und zwanzig Loth Reis wie zum Reiskasserol gekocht (m. s. Reiskasserol); nach einigem Verkühlen wird ein runder glatter Ausstecher, in Größe der Kälbermilche, in kaltes Wasser getaucht, Reis darein recht vest und voll gedrückt, und dieses Säulchen dann heraus geschoben und am innern Rand der Schüssel aufgestellt; und so eins nach dem andern, hart aneinander gestellt und ein schöner Kranz davon gebildet; dann zugedeckt, damit der Reis weiß bleibe, und warm gestellt. Bei dem Anrichten wird ein feines Ragu in die Mitte angerichtet, und auf jedes Reis-Säulchen eine gespickte Kalbsmilch gesetzt.

Kälbermilche geröstet. Ris de veaux à l'Anglaise.

Die Kälbermilche werden, wie zum Ragu, weich gedämpft; dann ein Viertelpfund Butter leicht zerlassen, vier Eierdotter (nach und nach) damit aufgelöst, genau verbunden und gesalzen; die Kälbermilche darinne umgewendet, nachher in Semmel gerollt und auf dem Rost, oder auf einer, mit Butter bestrichenen, Kupfer-Schüssel im Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe gebraten; angerichtet und ein starker Fleischsaft darunter gegeben.

Auch kann man diese Milche um Gemüse legen.

Kälbermilche auf bunte Weise. Ris de veaux en bigarrure.

Die eine Hälfte der Kälbermilche wird gespickt und glasürt, und die andre Hälfte, wie vorgehend, geröstet; dann zwischen einander angerichtet und eine Paradiesäpfel- oder Italiensche Sose in die Mitte gegeben.

Kälbermilche geschwungen. Ris de veaux sautés.

Hierzu sind die langen, welche zum Spicken nicht wohl angehen, gut; sie werden recht ausgewässert, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und etwas stärker gewällt, nämlich bis sie sich vest anfühlen; dann abgegossen, kaltes Wasser darauf gethan, von aller Haut befreit und in kaltem Wasser auskühlen gelassen; hernach heraus auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und nachdem sie

recht trocken sind, in zwei Messerrückendicke, möglichst große, runde Blätter geschnitten, in ein Schwung-Kasserol, welches mit klarer Butter ausgegossen ist, nebeneinander gereihet, mit klarer Butter übergossen, Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut und ein rundes, mit Butter bestrichenes, Papier darüber gedeckt; eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Kasserol über sehr starkes Feuer gesetzt, nach einigen Minuten des Bratens alle Stückchen umgewendet, und wieder nach einigen Minuten, das Kasserol abgesetzt, die mehrste Butter abgegossen, eine weiße legirte Sose daran gegeben, und das Ragu mit Citronsaft gehoben; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, oder Pasteten-Kruste, oder Blätterpastete angerichtet.

Geschwungene Kälbermilche mit Trüffeln. Sauté de ris de veaux aux truffes.

Hier werden frische Trüffeln, so wie die Kälbermilche, geschnitten, zugleich mit in das Schwungkasserol gereihet, ebenso, wie vorhergehend, gar gemacht, weiße legirte, oder Spanische Sose darauf gegeben, gut durchgeschwungen und gebunden, und wie jene angerichtet. Auch kann Italiensche Sose angewendet werden.

Kälbermilche in brauner Sose. Ris de veaux à l'Espagnole.

Die Kälbermilche werden entweder wie zum Ragu gedämpft und in schöne Scheibchen geschnitten; oder sie werden, nachdem sie gewällt sind, in Scheibchen, zwei Messerrückendick, geschnitten, mit ein wenig frischer Butter und Consommee eine Viertelstunde gedämpft und zur Glasur eingekocht; nachher abgeschwitzte Schampinionen und Trüffeln, in Scheibchen geschnitten, dazu gefügt, mit eingekochter Spanischer Sose begossen, mit ein wenig Citronsaft gehoben und gut durcheinander gebunden. Dieses Ragu ist gut in Reiskasserolen oder in Krusten zu geben.

Kälbermilche mit feinen Kräutern. Ris de veaux aux fines herbes.

Sechs Kälbermilche werden gewällt und in hübsche Scheibchen geschnitten; zwei Eßlöffelvoll Petersilie, drei Eßlöffelvoll Schampinionen und ein Eßlöffelvoll Zwiebeln, alles fein geschnitten und in einer Servietten-Ecke in frischem Wasser ausgewaschen und ausgerungen, mit vier Loth Butter durchschwitzt, die Kälbermilche dazu gethan, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt, umgeschwenkt und zusammen eine Viertelstunde ganz langsam gedünstet; hernach eingekochte Spanische Sose dazu gegeben, Citronsaft dazu gedrückt,

gut durcheinander geschwungen und in eine mit Krusten besetzte Schüssel, oder in Semmel=Krustchen angerichtet.

Kälbermilche in Papierwickeln. Ris de veaux en papillotes.

Hierzu eignet sich die lange Seite der Kälbermilche, nämlich die, welche in der Kehle sitzt; sie werden wie gewöhnlich vorbereitet, weich gedämpft, der Länge nach durchschnitten, mit feinen Kräutern überschüttet und umgeben und übrigens ganz wie die Rindszunge in Papierwickeln beendet.

Kälbermilche an Spießchen, geröstet. Hatelets de ris de veaux.

Die Kälbermilche werden wie zum Ragu weich gedämpft, doch ja nicht zu weich, und in ihrem Satz ziemlich verkühlen lassen; dann heraus auf ein Tuch gelegt und in ohngefähr Zoll hohe und breite, halben Fingerdicke Scheibchen geschnitten; Pökelzunge, abgeschwitzte Schampinionen und Trüffeln, wenn man sie hat, werden ebenso geschnitten; hernach zusammen in eine Aufleg=Sose gegeben, gut durchgeschwenkt und auf eine Schüssel breit geschüttet; wenn alles gesulzt ist, durcheinander, recht in der Mitte, an kleine Silber=Spießchen gesteckt und mit der übrigen Sose auf den vier Seiten glatt gestrichen, so, daß es ein ohngefähr sechs Zoll langes, schönes Viereck bildet; sechs solcher Spießchen sind zu einer Schüssel nöthig; diese werden dann in feinen weißen Semmelbröseln sorgsam umgewendet, hernach in klarer Butter umgekehrt, und wieder in Semmel umgewendet und gut damit belegt; etwa zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie auf ein mit klarer Butter gut bestrichnes Papier auf den Rost gelegt und über glühender Asche und Kohlen auf allen vier Seiten zu schöner Farbe gebraten. Es werden dann drei Spießchen unten und drei der Quere darüber gelegt und so trocken, oder ein Fleischsaft darunter, gegeben. Man kann die Spießchen auch, statt in klarer Butter, in zerschlagenem Ei umwenden und sie aus dem Schmalz backen; auch kann man sie auf dem bloßen Rost, nachdem solcher erst mit einem Stückchen Speck überstrichen worden ist, braten.

Hatelets von Kälbermilchen und Trüffeln gesulzt. Hatelets (hatereaux) de ris de veaux et truffes à la gelée.

Zwölf schöne, in einer Weißbrühe gar gemachte und darinne ziemlich ausgekühlte Kälbermilche werden dann herausgenommen und auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt; hernach nebst eben so viel abgekochten, schwarzen Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten

und mit einem runden Ausstecher von gleicher Größe ausgestochen; fünf Hatelets-Modeln werden recht gerade in ganz fein gestampftes Eis gesetzt, anderthalben Liniendicke recht klare Sulze darein gegossen und wenn diese veste ist, die Scheibchen zwischen und hinter einander darauf gelegt, so daß ein Viertel oder Fünftel von jeder Scheibe sichtbar bleibt, nachher mit etwas fließender, kalter Sulze angegossen, und wenn die Scheibchen vest sitzen, die Modeln mit Sulze voll gefüllt, zugedeckt und Eis darüber gethan; auf die Anrichtschüssel wird auch Sulze gegossen und auf dem Eis vest gemacht; beim Anrichten werden die Modeln, einer nach dem andern, schnell in heißes Wasser getaucht und auf einen flachen Deckel gestürzt, um die Sulzen von da auf die Schüssel zu legen, wovon drei unten nebeneinander, und, einige Minuten später, zwei darüber, in der Quere, gelegt werden; der Rand wird mit schönen Sulzschnitten, nach Belieben von etwas dunklerer Farbe, bekränzt, und wenn man will, auf die vier Ecken der drei untern Hatelets ein wenig Oehlsose gegossen.

Hatelets von Kälbermilchen und Pökelzunge gesulzt. Hatelets d'aspic garnis de ris de veaux à l'ecarlate.

Kälbermilche und schön rothe Pökelzunge werden in Zoll breite und anderthalben Zoll lange Scheibchen geschnitten, zwischen und hinter einander in die Modeln gelegt und übrigens im Ganzen wie vorgehend verfahren.

Kalbs-Rückenmark gebacken. Amourettes de veaux en marinade.

Das Rückenmark wird in frischem Wasser gewässert, die sie einschließende Haut behutsam weggemacht, in frisches Wasser gelegt und recht ausbluten gelassen; dann in kochendes Wasser geworfen, zwei Minuten gewällt, abgegossen und in frisches Wasser gethan; hernach auf ein Tuch heraus gelegt und abtropfen lassen, in Fingerlange Stückchen geschnitten und dann in eine gekochte Essigbeitze gelegt, oder mit Salz, weißem Pfeffer, Citronsaft, Petersilsträußchen und zwei halben Lorbeerblättern gebeitzt, zugedeckt und Manchmal umgewendet. Bei dem Anrichten wird jedes Stückchen in Ausbackteig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken, angerichtet und oben darauf grüne, gebackne Petersilie gegeben.

Kalbs-Schwänze in einer Terrine zu geben. Queues de veaux en terrine.

Acht bis zehn Kalbs-Schwänze werden in Glieder geschnitten, in laues Wasser gelegt und recht ausgewässert; hernach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und einige Minuten gewällt, dann ab-

gegossen, in frisches Wasser gelegt, rein abgewaschen und zugestutzt; nachdem zwölf Loth Butter zerlassen, die Schwänze darinne umgeschwenkt und auf dem Feuer anziehen gelassen, ohne daß sie Farbe nehmen; dann drei bis vier Eßlöffelvoll Mehl darüber gestäubt, gut umgeschwenkt, daß sich alles mit einander vermischt, und mit Consommee oder guter Fleischbrühe begossen, so daß die Brühe darüber gehet und dabei gut bewegt, daß sich das Mehl mit der Brühe gut verbindet, und unter sanfter Bewegung auch aufgekocht; nachher einen Strauß von Petersilie, Zipollen, ein Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln eingebunden, Salz und grober weißer Pfeffer hinzu gefügt, zugedeckt und ganz langsam weich gekocht; dann der Strauß heraus genommen, rein abgeschaumt und abgefettet. Vorher gehet auch noch: daß man, wenn die Kalbs-Schwänze Dreiviertheile weich sind, eine Anzahl zugeputzter und in Citronsaft umgeschwenkter Schampinionen dazu thut, und vollends mit kochen läßt. Hernach werden die Kalbs-Schwänze und Schampinionen mit dem Schaumlöffel heraus genommen und in ein anderes Kasserol gethan, die Sose aber wird bis zum gehörigen Grad eingekocht, dann mit vier bis fünf Eierdottern legirt und durch ein Haartuch auf die Kalbs-Schwänze gewunden; dazu kommen noch Kälbermilche in Stückchen, Artischockenböden ꝛc., darauf wird das Ragu in eine Ragu-Schale (terrine), abgekochte Kalbsklöschen dazwischen, angerichtet. Die Sose muß über das ganze Ragu weggehen. Nach Belieben kann das Ragu mit etwas Citronsaft geschärft werden. Man kann es auch in eine Pastete anrichten.

Gedämpfte und glasürte Kalbsbrust. Poitrine de veau glacée.

Es wird eine schöne weiße Kalbsbrust genommen und das Fleisch an den Rippen mit dem Rücken des Hackmessers nach und nach zurück geschlagen; die Rippen mit einem Tuch angegriffen, umgedreht und heraus gezogen; und die äußern harten Knochen an den Brust-Knorpeln weggeschnitten; die Brust selbst wird dann rein gewaschen und die beiden Seiten mit Bindfaden ein wenig zusammen gezogen, damit sie eine Wölbung bekommt, und mit Salz überstreut; so wird sie in ein passendes Kasserol auf dünne Speckplatten gelegt, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, zwei Petersilwurzeln und ein kleines Lorbeerblatt dazu gethan, mit Speckplatten und einem, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt, eine kleine halbe Kanne Fleischbrühe, im Nothfall Wasser dazu gegossen, zugedeckt, Kohlen unten und oben, sechs bis sieben Viertelstunden gedämpft; nachher die Gemüse und der Speck weggenommen, der Satz abgefettet und so auf Glasur eingekocht, die Brust umgewendet, um daß sie sich auch von der oberen

Seite glasürt, und dann angerichtet; die Glasur wird mit ein wenig Brühe und etwas brauner Sose losgekocht und darunter gegeben.

Kalbsbrust glasürt mit Spinat. Poitrine de veau glacée aux epinars.

Kalbsbrust glasürt mit gemischtem Gemüse. Poitrine de veau à la Macédoine.

Kalbsbrust glasürt mit Spargel-Erbsen. Poitrine de veau glacée aux pois d'asperges.

Kalbsbrust glasürt mit Paradiesäpfel-Sose. Poitrine de veau à la sauce tomate.

Die Kalbsbrust wird stets gut gedämpft und glasürt, und über die Unterlage von Gemüsen oder Sosen angerichtet; auch kann hierinne noch sehr abgewechselt werden.

Kalbsbrust gefüllt und gedämpft. Poitrine de veau farcie.

Die Kalbsbrust wird wie vorgehend entbeint, dann ein Einschnitt, der Breite nach, zwischen das Fleisch gemacht, mit den Fingern dazwischen hingefahren und so inwendig durch die ganze Brust hin das Fleisch getheilt, ohne eine weitere Oeffnung zu machen; diese Höhlung wird mit nachfolgender Fülle gefüllt und dann zugenähet. Ein halbes Pfund oder drei Viertelpfund kurzes Kalbfleisch wird aus der Haut geschabt und fein gehackt, eben so viel gekochtes Kalbseuter, oder Nierenstollen aus den Häuten gemacht, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, fein gehackte Petersilie, und nach Belieben auch fein gehackte Schalotten oder Zwiebel dazu gefügt, untereinander recht fein gehackt und mit zwei bis drei Eierdottern gebunden. So gefüllt wird die Brust mit Bindfaden übernezt, in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gesetzt und mit Dämpfbrühe übergossen; oder mit Speckplatten überdeckt, Zwiebeln, Möhren, Petersilwurzel, ein halbes Lorbeerblatt, Pfeffer und Nelken dazu gefügt, mit einer halben Kanne Fleischbrühe begossen, mit, mit Butter bestrichenem, Papier überdeckt, vest zugedeckt und, oben und unten Kohlen, weich gedämpft; dann heraus genommen, Speck und Bindfaden abgemacht, schön glasürt und eine gute, starke braune Sose, oder auch eine Italiensche Sose darunter gegeben.

Kalbsbrust gefüllt und gebraten. Poitrine de veau farcie et rotie.

Das Fleisch an den Rippen wird hier nur ein Stückchen zurück geschlagen und die Rippen so weit abgehackt; die harten Knochen an den Knorpeln werden auch weggeschnitten; am breiten Ende wird wieder wie vorgehend ein Einschnitt gemacht und die Brust nach der Spitze zu untergriffen. Darein wird folgende Fülle gefüllt: sechs Loth weiße Semmel in Milch geweicht, und wenn sie weich ist, ausgedrückt; ohngefähr fünf bis sechs Loth Butter mit der Semmel und vier Eiern abgerührt, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und einem halben Theelöffelvoll feingeschnittener Petersilie, so wie nach Belieben auch mit Schnittlauch gewürzt; dann wird die Oeffnung zugenähet; ein Spießchen durchgesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, mit Salz überstreut und ein und eine halbe Stunde zu schöner Farbe gebraten. Eben so wohl kann die Brust, über hölzerne Riegeln gelegt, im Ofen oder in der Röhre gebraten werden.

Kalbsbrust-Schnitten weiß eingemacht. Tendrons de veau au blanc, ou à la Poulette, ou en fricassé.

Eine recht schöne, weiße Kalbsbrust wird mit der äußern Seite auf den Tisch gelegt, die rothen, harten Brustknochen von den zarten Knorpeln, und diese wieder mit so viel Fleisch als möglich von den Rippen geschnitten; dieses Fleisch wird ein bis zwei Stunden in laues Wasser gelegt, um es ausziehen zu lassen, hernach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, angekocht, verschaumt und ohngefähr zehn Minuten gewällt, dann heraus in frisches Wasser gelegt, abgewaschen, und wenn es kalt ist, in gut halben Fingerdicke, so groß als mögliche, Scheiben, von der rechten zur linken Hand schief geschnitten und nett zugerundet; um eine Schüssel zu füllen, muß man bei schwachen Kälbern zwei Brüste nehmen. Es wird alsdann ohngefähr sechs bis acht Loth Butter zerlassen, die Schnitten darinne umgeschwenkt und eine Viertelstunde lang auf wenig Feuer anziehen gelassen; hernach so viel weiße Sose darauf gegossen, daß sie darüber gehet; oder: ein und einen halben bis zwei Eßlöffelvoll Mehl darauf gestreut, gut umgeschwenkt, Fleischbrühe, im Nothfall die reine Wällbrühe, darauf gegossen und immer bewegt, bis daß es kocht, dann Salz, grober weißer Pfeffer, ein Strauß von Petersilie, Zipolle und einem halben Lorbeerblatt, und eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt dazu gefügt, zugedeckt und recht langsam kochen gelassen, bis daß sie weich sind; nachdem der Strauß und die Zwiebel heraus genommen, abgeschäumt und abgefettet, die Schnitten mit dem Schaumlöffel heraus genommen und in ein andres Kasserol gelegt, die Sose bis zum gehörigen

Grad eingekocht, hernach mit drei oder vier Eierdottern legirt, durch ein Haartuch auf das Fleisch gewunden und in das Bad warm gestellt. Die Schnitten werden schön auf eine mit Krusten besetzte Schüssel, in ein Reiskasserol, oder in eine Pastete angerichtet. Auch können blos die Rippen aus der Brust gezogen, (m. s. gedämpfte Kalbsbrust), die harten Brustknochen behutsam weggeschnitten und die Brust so gewällt werden.

Weißeingemachte Kalbsbrust-Schnitten mit Schampinionen.
Tendrons de veau aux champignons.

Weißeingemachte Kalbsbrust-Schnitten mit Morcheln.
Tendrons de veau aux morilles.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie die vorhergehenden vorbereitet; nachdem sie halb weich gekocht sind, werden die zugeputzten, in Citronsaft umgeschwenkten Schampinionen, oder die vorbereiteten und gereinigten Morcheln dazu gethan und mit gar gekocht; übrigens werden sie ganz wie jene beendet. Statt Schampinionen kann man ebensowohl zarte Steinpilze anwenden.

Nach Belieben kann das Fleisch auch mit einem Theelöffelvoll fein gehackten Schalotten oder Citronschale gekocht; so wie am Ende Kapern daran gethan, oder Sardellenbutter darunter legirt, und auch mit Citronsaft geschärft werden.

Weißeingemachte Kalbsbrust-Schnitten mit Brechspargeln.
Tendrons de veau aux pointes d'asperges.

Die Brechspargeln werden in kleine Erbsen, oder auch in halb Zoll lange Stückchen geschnitten, rein gewaschen und in gesalznem Wasser weich gekocht, abgegossen, abtropfen gelassen und vor dem Anrichten zu den Schnitten, welche eben so wie die vorhergehenden beendet worden sind, gethan. Oben darauf kann man etwas trocknen Spargel streuen.

Eingemachte und ausgebackne Kalbsbrust-Schnitten.
Tendrons de veau à la Villeroy, ou au soleil.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden, wie die vorgehenden, weiß eingemacht, die Sose dazu aber stärker eingekocht und legirt, nach Belieben mit Citronsaft geschärft, und dann durch ein Haartuch auf die Schnitten gerungen; diese auf eine Schüssel aneinander heraus gelegt und bis zum Sulzen erkalten gelassen, dann mit Sose umgeben in weißen Semmelbröseln umgewendet, nachher in gut zerschlagenen und gesalzenen Eiern sorgsam umgekehrt, und wieder in Semmel umgewendet. Vor dem Anrichten werden sie

aus heißem Schmalz gebacken und dann auf Löschpapier heraus gelegt, hernach angerichtet und oben darauf eine Handvoll gebackne Petersilie gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten gebeizt und gebacken. Tendrons de veau en marinade, oder: Marinade de tendrons de veau.

Die Kalbsbrust-Schnitten, nachdem sie nett zugeschnitten sind, werden weich gedämpft, dann in eine klare Essigbeitze gelegt, darinne aufgekocht und erkalten lassen; vor dem Anrichten zum Abtropfen gegeben, hernach in Ausbackteig getunkt, aus heißem Schmalz gebacken und wie die vorhergehenden angerichtet.

Kalbsbrust-Schnitten gedämpft. Tendrons de veau poëlés ou braisés.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie zum Einmachen vorbereitet und nett zugeschnitten, dann in ein Kasserol mit Speckplatten belegt gereihet, mit Speckplatten zugedeckt, Dämpfbrühe darüber gegossen und an zwei Stunden kochen lassen, nämlich bis sie weich sind. In Ermangelung der Dämpfbrühe kann man eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, eine Möhre, eine Petersilwurzel, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und einige Citronscheiben, ohne Kerne und Schale, dazu fügen, wenig salzen und Fleischbrühe daran gießen, ein rundes, mit Butter bestrichenes, Papier darauf decken und sie so, Kohlen unten und oben, weich dämpfen.

Kalbsbrust-Schnitten mit Schampinionmus. Tendrons de veau à la purrée de champignons.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie die vorhergehenden weich gedämpft, dann heraus genommen, schön glasürt, im Kranze übereinander angerichtet und in ihre Mitte ein Schampinionmus gegeben. So können die Kalbsbrust-Knorpeln auch von zwei Brüster schön gleichförmig abgeschnitten, ausgewässert, gewällt und dann in hübsche Halbzirkeln zugestutzt, den Schnitten ähnlich weich gedämpft, glasürt, im Kranz auf die Schüssel gelegt und das Mus in die Mitte gegeben werden.

Gedämpfte Kalbsbrust-Schnitten mit Spargelspitzen. Tendrons de veau aux pointes d'asperges.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie vorgehend behandelt und angerichtet. Der grüne, zarte Brechspargel wird in drei Viertels Zoll lange Stückchen geschnitten, in gesalzenem Wasser nicht zu

weich gekocht, abgegossen und abgefrischt, nachdem er gut abgetropft ist, in eine eingekochte weiße Sose gegeben, einige Male durchgekocht, mit einigen Eierdottern und einem Stückchen frischer Butter legirt und in die Mitte gegeben.

Gedämpfte Kalbsbrust-Schnitten mit Blumenkohl. Tendrons de veau aux choux-fleurs.

Der Blumenkohl wird in kleine Röschen und die zarten Strünke, welche erst gut geschält werden, in Blättchen geschnitten, in gesalzenem Wasser mit einem kleinen Stückchen Butter gekocht und abgegossen, und wenn er gut abgetropft ist, in eine weiße mit Eierdotter und Butter gut legirten Sose gethan, und in die Mitte der angerichteten Kalbsbrust gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten mit Blumenkohl und Krebsen. Tendrons de veau aux choux-fleurs et aux ecrevisses.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie vorhergehend angerichtet; der Blumenkohl ebenso gekocht und gut abgetropft in die Mitte gegeben; eine eingekochte weiße Sose mit einem guten Stück Krebsbutter legirt, die Krebsschwänze dazu gethan und über den Blumenkohl gegossen; oder ein Viertelpfund Krebsbutter mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut verrührt, halb Blumenkohl-Wasser und halb Fleischbrühe dazu gegossen, mit Muscatblüthe gewürzt und auf dem Feuer bis nahe an das Kochen heiß gerührt, aber ja nicht kochen gelassen, die Krebs-Schwänze dazu gethan und über den Blumenkohl gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit grünen Erbsen; Tendrons de veau aux petits pois;

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit gemischtem Gemüs; Tendrons de veau à la Macédoine;

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit Endivien; Tendrons de veau à la chicorée;

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit Paradiesäpfel-Sose; Tendrons de veau à la sauce tomate;

sind nur Wiederholungen; und so kann noch so Manches in ihre Mitte gegeben werden.

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) in einer Ragu-Schale zu geben. Tendrons de veau en terrine.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden weiß eingemacht, es wird aber dabei auf etwas mehr Sose gehalten, um die dazu kommenden Zuthaten gehörig mit Sose begießen zu können; wenn sie drei Viertheile weich sind, kommen vier und zwanzig geputzter und in Citronsaft umgeschwenkter Schampinionen dazu; zuletzt werden die Schnitten in die Ragu-Schale angerichtet und zugedeckt; zu der Sose kommen dann noch geschwungene oder gedämpfte Kälbermilche, Hahnenkämme und Nierchen, Artischockenböden und Fleischklöschen oder Kapaun-Nocken in Eßlöffeln geformt, welche letztere, wenn sie gekocht sind, gleich über die Schnitten gelegt werden; das kleine Ragu wird über das Ganze weggegossen.

Kalbsbrust-Schnitten in Pfauenschwanz-Form. Tendrons de veau en queue de paon.

Erst werden die rothen, harten Knochen von den Knorpeln geschnitten, dann die Brust umgewendet, so daß die Rippen auf den Tisch zu liegen kommen, ein weißes Tuch darüber ausgebreitet und mit dem flachen Hackmesser geschlagen, dann in Stücke, drei gute Fingerbreit, geschnitten, diese an der dicken Seite abgerundet, nach der Rippe zu verlaufen lassen, und die Rippe einen kleinen Querfingerbreit abgeschabt, so daß das Ganze ein langes Herz, was Pfauenschwanz genennt wird, vorstellt. Diese werden dann ausgewässert und gewällt, und wie die andern Arten gedämpft; schön glasürt, im Kranze angerichtet und ein Ragu von Schampinionen oder kleinen Zwiebeln, Spinat und mehr dergleichen in ihre Mitte gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten mit Macaroni. Tendrons de veau à la Milanaise.

Die nett zugeschnittenen Kalbsbrust-Schnitten werden weich gedämpft, ihr Satz durchgegossen und zu halber Glasur eingekocht, noch etwas andre Glasur dazu gefügt, die Schnitten darein gelegt, und auf dem Feuer von beiden Seiten darinne glasürt; dann auf die Mitte der Schüssel erst etwas Macaronis mit Käse gegeben, die Schnitten im Kranz darum gelegt und die übrigen Macaronis in die Mitte aufgehäuft. Man kann auch die Macaronis in ein Silberkasserol, oder in eine Pastete anrichten und die Schnitten im Kranz darauf herum legen.

Kalbsbrust-Schnitten nach Matrosen-Art. Tendrons de veau en matelote.

Die gedämpften Schnitten werden in eine mit Krusten besetzte

Schüssel, im Kranz oder gehäuft angerichtet, und ein Matrosen-Ragu darein oder darüber gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten mit Kräuter-Sose. Tendrons de veau à la ravigote.

Ueber die, wie vorgehend, angerichteten Schnitten wird eine Kräuter-Sose gegossen.

Kalbsbrust-Schnitten geröstet nach dem Marschall. Tendrons de veau à la Maréchal.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden gedämpft und in ihrem Satz verkühlen gelassen; dann heraus auf eine Serviette gelegt; nachdem sie abgetropft sind, mit kalter Aufleg-Sose überstrichen und in Semmelbröseln umgewendet, dann in klare Butter getaucht und wieder in Semmelbröseln umgewendet, gut damit belegt und auf den Rost gereihet. Vor dem Anrichten werden sie auf Kohlen von beiden Seiten gebraten, dann im Kranze angerichtet und in ihre Mitte etwas starker Fleischsaft gegossen.

Kalbsbrust-Schnitten in Oehl-Sose. Tendrons de veau en maynonnaise.

Nachdem die Schnitten gedämpft und ziemlich verkühlt sind, werden sie heraus auf eine flache Schüssel gelegt, eine andre Schüssel darüber gesetzt und leicht beschwert; nach dem Sulzen nochmals abgerundet und alle zu gleicher Größe geschnitten; dann von beiden Seiten glasürt (m. s. Kalbsbrust-S. mit Macaronis) und in ihrer Glasur erkalten gelassen; nachher im Kranze schön angerichtet, eine Oehl-Sose in ihre Mitte gegossen, und am Rande herum mit einer Schnure von kleinen, gleichgroßen weißen Zwiebelchen, welche gewällt und mit Consommee weich gekocht, und grünen Pfeffergurkchen, welche in Form der Zwiebelchen abgerundet worden sind, geziert; oder man putzt die Schnitten mit Sardellen, Kapern, gebratnen rothen Rüben, gewällten Bertramblättern und dergleichen mehr aus.

Kalbsbrust-Schnitten (Knorpeln) in Sulze. Tendrons de veau en aspic.

Die Kalbsbrust-Knorpeln werden hierzu etwas kleiner zugeschnitten, gedämpft und in ihrem Sud verkühlen gelassen; dann heraus genommen, wie vorhergehend gepreßt und nochmals alle zu gleicher Größe zugerundet. In einen Sulz-Model mit Tille wird höchstens drei Linien dick klare, weiße Sulze gegossen, wenn diese auf dem Eis vest gesulzt ist, die Schnitten im Kranz darein ge-

reihet, ein Querfingerhoch zerfloßne, kalte Sulze am Rand hinein gegossen, und wenn diese gesulzt ist, der Model mit Sulz vollends gefüllt und recht vest sulzen gelassen; beim Anrichten dann in heißes Wasser getaucht, um daß sich die Sulze vom Model löst, dieser schnell abgewischt, auf die Schüssel gestürzt, abgehoben und in die Tille eine grüne Oehl=Sose gegossen.

Kalbs=Schulter gedämpft. Epaule de veau braisée.

Die Schulter wird auf der inwendigen Seite über den Beinen aufgeschnitten und diese, ohne ein Loch weiter in das Fleisch zu schneiden, heraus gelöst; das Fleisch wird auf den Tisch ausgebreitet und von innen, dem Faden nach, mit gewürztem groben Speck (m. s. gedämpftes Rindfleisch) durchzogen, möglichst in ein Viereck gerichtet, zusammen gerollt, mit Speckplatten überdeckt, mit Bindfaden eingenezt und auch wie jenes Rindfleisch gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Bindfaden und Speck abgemacht, die Rolle nett zugeschnitten, glasürt und über eine Unterlage von kleinen Möhren, Endivien, Spinat u. d. m. gelegt, oder auch eine Sose darunter gegeben.

Kalbsschulter gebraten. Epaule de veau rotie.

Die Schulter wird mit einem Spießchen durchstochen und damit auf den Bratspieß gebunden; oder es wird der Bratspieß gleich durchgesteckt, so daß es Gleichgewicht hat, mit feinem Salz überstreut und eingerieben, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, und bei mäßiger Hitze, unter fleißigem Begießen, sieben Viertelstunden gebraten; eine Weile vorher wird das Papier abgemacht und dem Braten schöne Farbe gegeben.

Kalbsschulter als Galantine. Epaule de veau en galantine.

Eine schön weiße, fette Schulter wird vollkommen genommen, und die Knochen, wie vorgehend, heraus gelöst, das Fleisch ausgebreitet und viereckig zugeschnitten, auch, wo das Fleisch zu dicke ist, davon weggenommen und dahin, wo es zu dünne ist, gelegt, so daß das Fleisch überall gleichstark wird; mit gewürztem Salz bestreut, mit Kalt=Pastetenfülle einen halben Fingerdick überstrichen, mit klein Fingerdicken Speckstreifen, desgleichen Pökelzunge oder abgekochten Schinken, schwarzen Trüffeln, und nach Belieben auch abgekochten schön rothen Möhren, abwechselnd ein Streifen an den andern, durchaus belegt, diese mit Fülle überstrichen, wieder mit Streifen überlegt und diese wieder mit Fülle überstrichen, und so fort; dann vest zusammen gerollt (beide Enden des Fleisches müssen zusammen reichen) und zugenähet, mit Speckplatten über=

deckt, in eine reine Leinwand vest eingewickelt und mit Bindfaden gut und vest eingenezt; nachher in eine Dämpf-Wanne, welche mit Speckplatten, einigen Scheiben rohen Schinken und derben Kalbfleischscheiben belegt ist, gesetzt, die ausgelösten Knochen klein gehackt und zwei Kalbsfüße dazu gethan, eine Flasche guter weißer Wein und so viel Fleischbruhe darauf gegossen, daß die Brühe gut darüber gehet, angekocht und gut verschäumt, hernach Salz, vier Gewürznägeln, ein halber Theelöffelvoll ganzer Pfeffer, eine große Zwiebel, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, ein Sträußchen Petersilie, zwei kleine Lorbeerblätter und ein wenig Thimian hinzu gefügt, zugedeckt und langsam sieben Viertel- bis zwei Stunden fortgekocht; man muß mit der Spicknadel hineinstechen und sehen ob sie weich ist; dann zurück gestellt und in ihrem Sud erkalten gelassen; nachher heraus gehoben, die Brühe abgefettet, durchgegessen, im Nothfall noch bis zur gehörigen Stärke eingekocht, und dann nochmals durch eine Serviette gegossen; hernach geklärt (m. s. Fleischsulze), und sulzen gelassen. Die Galantine wird dann ausgebunden, nett zugeschnitten, abgetrocknet und mit schöner Glasur überglänzt; die Schüssel mit fein gehackter Sulze bestreut, die Galantine darauf gelegt und mit Sulze noch schön verziert.

Kalbsschulter-Drüsen. Noisettes d'epaules de veau.

Diese nur Daumenbreite, längliche Drüsen sitzen auf der Schulter-Stelle, welche dem Hals am nächsten ist, und sind mit Fett umgeben. Um einen Kranz davon bilden zu können, muß man ihrer wenigstens zwanzig bis vier und zwanzig haben. Behutsam und vollkommen ausgeschnitten werden sie mit kaltem Wasser eine Weile entfernt vom Feuer gesetzt, dann überwällt, mit kaltem Wasser abgefrischt und nachher alle gleichgroß zugeschnitten, ohne das Fett wegzunehmen; hernach in einer Dämpfbrühe drei Viertel- bis eine Stunde gekocht; oder ein Kasserol mit Speckplatten belegt, zwei Möhren, zwei Petersilwurzeln in Scheiben, zwei kleine Zwiebeln, ein halbes Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln darüber ausgebreitet, die Drüsen darauf gereihet, ein wenig Consommee oder Fleischbrühe darauf gegossen, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenes, Papier darauf gelegt, mit dem Deckel geschlossen, und, Kohlen unten und oben, gedämpft; dann heraus auf einen Deckel gehoben, mit schöner Glasur, wovon die Farbe durch ein wenig Krebsbutter erhöht ist, glasürt, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte ein Schampinionmus, Geflügelmus, Blankett von Geflügel u. s. w. gegeben.

Kalbsrippen oder Kalbsrippchen. Côtelettes de veau.

Man muß dazu die Stücken (carrés) von starken und weißen Kälbern nehmen; denn an den schwachen, wie sie so allgemein

sind, ist außer Haut und Knochen nur wenig Fleisch, und dieses ist zerrig und ohne Saft; auch muß das Fleisch altschlachten seyn.

Zwei solche halbe Kalbs-Rücken werden, den Rippen vier Querfinger Länge lassend, von der Brust gehackt, die Schulterstücke, welche daran sitzen und für gewöhnlich mit verkauft werden, abgelöst, das Fleisch vor sich und die Rippen aufwärts gestellt, die Rippen mit dem nöthigen Fleisch, alle von einerlei Größe, bis an den Rückgrat durchschnitten, und hernach alle durchgehackt; dann wird mit dem Messer bei dem Rippen-Gelenke eingeschnitten und so das Fleisch behutsam von dem Rückgrat gelöst, ohne es zu beschädigen; oder es wird das Fleisch vom Rückgrat herein abgeschnitten, und dieser weggehackt. Von diesen Rippen wird dann Haut und Nerven weggemacht, ohne das Fleisch zu versehren, weil es dadurch sonst eine schlechte Forme bekommen würde, und so werden sie dann mit dem flachen Hackmesser, mit Vorsicht, einen halben Daumen dicke geschlagen, wobei man die gute Forme zu bewirken sucht, und die Rippenspitzen einen Querfingerbreit abgekratzt. Es sind aber nur die drei ersten Rippen, welche man ihres zarten Fleisches wegen so behandeln kann und welche eine gute Form annehmen; die übrigen aber müssen von Haut und Nerven befreit, mit dem Rücken des Hackmessers geklopft, ohne der Rippe zu nahe zu kommen, damit Halt daran bleibt, über einander gelegt, zusammen geschoben und endlich durch leichtes Hacken mit dem Messer gebunden und in ganz ähnliche Forme und Größe mit den andern gebracht werden. Da man öfters genöthiget ist, das Fleisch von zwei und drei Rippen an eine zu schneiden, so kann man die Muskeln der Kalbsschultern aus der Haut und den Nerven lösen und mit daran hacken; dieses Fleisch ist zarter als das der Rippen in der Nähe des Halses.

Kalbs-Rippen panirt und geröstet. Côtelettes de veau panées et grillées.

Die vorhergehend beschriebenen Kalbs-Rippen werden mit Salz und wenig Pfeffer bestreut, in leicht zerlassene Butter getaucht, darauf in schön weißen, frischen Semmelbröseln umgewendet und in guter Form auf einen Deckel gelegt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie, mit der obern Seite unten, auf einen Rost gereihet, auf starke Kohlenglut gesetzt und auf beiden Seiten schnell zu schöner Farbe gebraten, ohne sie auszutrocknen; zuletzt mit zerlassener klarer Butter begossen, in schönem Kranz angerichtet und ein klarer Fleischsaft darunter gegeben. So werden die Rippen auch um verschiedene Gemüse gelegt.

Kalbsrippen panirt in Butter gebraten. Côtelettes de veau panées à l'Allemande.

Die vorhergehenden Kalbsrippen werden, statt in Butter, in zerschlagenen Eiern und dann in Semmel umgewendet; ein Stück Butter heiß gemacht, mit der obern Seite zuerst darein gelegt und auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten. Diese Rippen werden auch wie jene angerichtet.

Kalbsrippen geschwungen. Côtelettes de veau sautées.

Zu einer Schüssel muß man hiezu vier bis fünf halbe Kalbsrücken (carrés) haben, um nur von den ersten zarten Rippen Gebrauch zu machen; im Nothfall müssen aber auch gehackte Rippen dazu angehen; das Fleisch muß dazu besonders altschlachten seyn und die Rippen müssen recht gleichförmig bereitet werden; darauf werden sie mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in ein flaches Kasserol, welches mit klarer Butter ausgegossen ist, gereihet, mit klarer Butter gut übergossen und mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier vest überdeckt; acht Minuten vor dem Anrichten werden sie auf mäßige Kohlen-Glut gesetzt, (bei zu wenig Feuer würden sie ihren Saft fahren lassen und kochen, im Gegentheil aber würden sie Farbe nehmen, was sie nicht dürfen;) nach zwei Minuten umgewendet, und wieder nach zwei Minuten können sie gar seyn; dieses wird daran erkannt: daß sie dem Fingerdruck körnig widerstehen und kein rother Saft mehr heraus quillt; dann wird die mehrste Butter abgegossen, etwas Glasur und eingekochte braune Sose, so wie auch Citronsaft daran gegeben, gut geschwungen und gebunden, und so im Kranze schön angerichtet. Auch kann man, bevor die Rippen noch völlig gar sind, die Butter ganz abgießen, Eiesgroß Glasur und ein wenig Fleischbrühe daran thun, sie schwingen und wenden, damit sie über und über gut glasüren, dann anrichten, die Glasur mit ein wenig Consommee oder Brühe loslösen, ein wenig braune Sose und Citronsaft dazu fügen, Nußgroß frische Butter darunter legiren und an die Rippen gießen. So kann man dann auch ein Ragu von Schampinionen, Trüffeln, oder auch ein Mus darein anrichten.

Kalbs-Rippen gespickt und glasürt. Côtelettes de veau piquées, glacées.

Hier dürfen die Rippen bedingt nur von der zarten Art seyn; sie werden übrigens etwas stärker im Fleisch gehalten, als die vorhergehenden; nachdem sie mit dem flachen Hackmesser geschlagen und schön geformt sind, werden sie fein überspickt, in ein mit Möhren, Petersilwurzel, Zwiebel, halben Lorbeerblatt, zwei Gewürz-

nägeln und darauf mit Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, etwas Consommee oder Fleischbrühe daran gegossen, wenig gesalzen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gedeckt, angekocht, zugedeckt, Kohlen unten und oben, ein und eine halbe Stunde langsam gedämpft; der Satz muß unterdessen zu Glasur eingekocht und der Speck von oben ein wenig gefärbt seyn; sie werden dann schön glasürt, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte werden Endivien, Sauerampf, Spinat, Gurken, Schampinionen, Paradiesäpfel-Sose und mehr dergleichen gegeben.

Kalbsrippen à la Singara. Côtelettes de veau à la Singara.

Die vorhergehend beschriebenen Kalbsrippen werden, nachdem sie nett zugeschnitten sind, mit drei Viertel gar gekochter Pökelzunge, welche halben Fingerdick Querdaumenlang geschnitten, und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut worden ist, der Quere schön durchzogen, hernach in heißgemachter Butter auf beiden Seiten langsam geschwitzt, bis daß sie steif sind; dann kalt gestellt. Nachher werden sie nochmals nett zugeschnitten, wie vorhergehende eingesetzt, mit Speckplatten und einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier bedeckt, und übrigens ganz wie jene gar gedämpft; dann herausgelegt, schön glasürt und im Kranz angerichtet; die Glasur im Kasserol wird mit etwas Consommee oder Fleischbrühe nebst etwas Spanischer Sose losgekocht und durch ein Haartuch gewunden, Nußgroß frische Butter darunter legirt und in ihre Mitte gegossen. Man kann auch die übrige Pökelzunge fein wiegen, mit der Sose warm machen und ein gutes Stückchen frische Butter darein legiren.

Kalbsrippen geschwungen mit Schinken. Côtelettes de veau sautées au jambon.

Die Kalbsrippen werden geschwungen und glasürt; ebensoviel Scheiben Schinken von der Nuß den Rippen ähnlich geformt, in ein wenig Fleischbrühe erwärmt und zwischen einander zu schönem Kranz angerichtet; in ihre Mitte wird eine Spanische Sose, mit Madeira- oder Malaga-Wein eingekocht, gegeben.

Kalbsrippen geschwungen mit Pökelzunge. Côtelettes de veau sautées à l'ecarlate.

Zwischen die vorhergehenden Kalbsrippen werden ebensoviel in langer Herzform geschnittener Scheiben Pökelzunge gereihet, und in ihre Mitte eine Paradiesäpfel- oder andre beliebige Sose angerichtet.

Kalbsrippen à la Dreux. Côtelettes de veau à la Dreux.

Diese Kalbsrippen werden wie die à la Singara, aber statt der Pökelzunge mit groben Speck- und Schinken-Striemchen, welche mit Salz, Pfeffer und Muscatblüthe gewürzt worden sind, symetrisch durchzogen; übrigens ganz wie jene beendet und angerichtet. In ihre Mitte kommt eine beliebige Sose, ein Mus oder ein Ragu von Gurken u. d. m.

Kalbsrippen in Papierwickeln. Côtelettes de veau en papillotes.

Zwölf Kalbsrippen werden wie zum Schwingen vorbereitet; vier Eßlöffelvoll feingeschnittene Schampinionen, zwei Eßlöffelvoll Trüffeln, drei Eßlöffelvoll grüne Petersilie, zwei Eßlöffelvoll Zwiebeln oder Schalotten, Pfeffer und Muscatblüthe mit sechs Loth Butter und sechs Loth geschabtem Speck langsam geschwitzt und eingedämpft, dann die Rippen darein gelegt, auf dem Feuer auf beiden Seiten, bis sie ziemlich gar sind, schwitzen gelassen und dann kalt gestellt. Man kann sie nachher so einwickeln; oder, man legt die Rippen heraus, gießt einige Löffel braune oder weiße Sose zu den Kräutern, läßt dieses zusammen dick einkochen, legirt es noch mit einigen Eierdottern und gießt dieses dann wieder über die Rippen; zuletzt werden sie wie die Rindszunge, nett und vest in Papier eingewickelt, an der Rippenspitze das Papier mit Bindfaden vest darum gebunden, so daß ja keine Sose herauslaufen kann, und ebenso wie jene Zunge schön gebraten, der Bindfaden abgemacht und im Kranze angerichtet.

Gesulzte Kalbsrippen. Côtelettes de veau à la belle vue.

Zehn nette Kalbsrippen werden mit ohngefähr Zoll langen und einem Viertelszoll dicken Striemchen von Trüffeln und Pökelzunge symetrisch durchzogen, in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, wenig gesalzen, mit Speckplatten zugedeckt, die Abfälle von den Rippen, ganzer Pfeffer, zwei Möhren, zwei Petersilwurzeln, zwei Zwiebeln mit zwei Gewürznägeln besteckt, und ein Sträußchen von einem Lorbeerblatt, wenig Basilicum und Thimian darauf gethan, ein Glas Madeira-Wein und ebensoviel Consommee dazu gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, angekocht, zugedeckt und bei wenig Kohlen unten und oben, eine und eine halbe bis zwei Stunden langsam, ja nicht zu weich gedämpft und dann kalt gestellt. Ehe das Fett gerinnt, werden die Rippen heraus auf eine breite Schüssel gelegt, eine andre der

Art darüber gesetzt und derb beschwert, damit sie recht gleich werden; unterdessen wird in ein flaches, gut verzinntes Kasserol zwei Messerrückendick klare, weiße Sulze gegossen und vest gesulzt; nachdem vollkommnen Erkalten die Rippen nochmals nett zugeschnitten, besonders auch an beiden Seiten abgeschärft, damit daß der Marmor rein hervor tritt, hell glasürt und auf die Sulze in das Kasserol, alle auf einerlei Seite, gelegt, mit Sulze überdeckt und auf dem Eis recht vest sulzen gelassen; hernach mit einem dünnen spitzigen Messer, welches in heißes Wasser getaucht wird, in ihrer vollkommenen Größe ausgeschnitten, das Kasserol in warmes Wasser, oder über Feuer gehalten, damit sie sich lösen, und dann auf eine Platte gestürzt, das Fleisch oben und das Bein unterwärts, in schönem Kranz auf die Schüssel gelegt, der Rand der Schüssel noch mit dunkleren Sulz-Schnittchen geziert und in die Mitte eine grüne Oehl-Sose gegeben.

Kalbsrücken gebraten. Carré de veau à la broche.

Ein starker, weißer, fetter halber Kalbsrücken wird von der ersten Rippe an bis ein Stückchen über das Schulterblatt, der Quere abgehackt, das Schulterblattende herausgelöst, und die Haut auf das Fleisch bevestiget; die Rippen werden so gestutzt, daß das Stück durchaus ein langes Viereck bildet; der Rückgrat abgelöst und abgehackt, dann auf die fleischige Seite gesetzt und am Gelenke hin der Streifen vom Rückgrat auch noch weggehackt, ohne das Fleisch zu beschädigen; rein gewaschen, mit Salz überstreut und eingerieben; kleine Spießchen quer durch das dicke Fleisch gesteckt und an die Rippen bevestiget, damit das Stück schöne Form nehme und behalte; der Länge nach ein Spießchen durchgesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, und ohngefähr fünf Viertelstunden gebraten.

Kalbsrücken gespickt. Carré de veau piqué.

Ein starker halber Kalbsrücken wird von der ersten Rippe an bis zur vierten Rippe vom Halse herwärts genommen, und gerade, in der Quere abgehackt, das Stück Schulter weggelöst, der Rückgrat, wie vorhergehend, nett weggemacht und zu einem langen Viereck zugestutzt; alle Haut und Nerven glatt weggeschnitten und fein überspickt; das Fleisch durch Querspießchen, oder durch Nadel und Faden mit den Rippen zusammen gehalten und gewölbte Form gegeben; wie vorher an den Bratspieß bevestiget und eine Stunde lang schön gebraten, auch nach Befinden glasürt. Oder: in ein ovales Kasserol, wie die gespickten Rippen eingesetzt, die Haut auf den Rippen mit Speckplättchen belegt, und übrigens ganz wie dieselben gedämpft und glasürt. Darunter kann ein Ragu von Gur-

ken, Spinat, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben werden.

Kalbsrücken mit Rahm. Carré de veau à la crême.

Der zum Braten zugestutzte Kalbsrücken wird über Nacht in Milch gelegt, dann an den Spieß bevestiget und gesalzen, statt der Butter mit sauerm Rahm begossen und zu schöner Farbe gebraten; der abgetropfte Saft in der Bratpfanne wird mit etwas brauner Sose und noch ein wenig Rahm eingekocht, mit einigen Tropfen Citronsaft gehoben, durch ein Haartuch gewunden und darunter gegeben.

Kalbsstoß gedämpft. Cuissot de veau braisé.

Es wird der Schwanz von dem Stoß weggeschnitten, das Schlußbein ausgelöst, das Knie weggehackt, und der Knochen einen Daumenbreit umschnitten und abgeschabt; der Stoß abgewaschen, mit Salz bestreut, bei dem Gelenke ein kleiner Einschnitt gemacht, in eine Dämpfwanne, welche mit Speckplatten belegt ist, gesetzt, zwei Zwiebeln mit drei Nelken besteckt, ganzer Pfeffer, drei Möhren, drei Petersilwurzeln und ein kleines Lorbeerblatt dazu gefügt, mit Speckplatten und einem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, drei Achtelskanne Fleischbrühe oder Wasser daneben hinein gegossen, mit dem Deckel gut verschlossen und Kohlen unten und oben, oder in einer Röhre ohngefähr zwei Stunden gedämpft, (es kommt hier auf die Größe an); wenn er weich ist, heraus auf einen Deckel gelegt, glasürt und so in dem Ofen oder der Röhre ein wenig anziehen gelassen, nachher nochmals glasürt und dann eine beliebige Sose darunter gegeben. Für gewöhnlich kann auch der Knochen am Gelenke weggeschnitten werden.

Kalbsstoß erstickt. Cuissot de veau à l'étoufade.

Der Stoß wird wie der vorhergehende vorbereitet, dann mit Fingerdickem Speck, welcher in gewürztem Salz umgewendet worden, gut durchzogen, in eine passende Dämpfwanne, welche mit Speckplatten belegt ist, gesetzt, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, einige Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, ein kleines Sträußchen Thimian, sechs Gewürznägeln und ein halber Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gefügt, mit Speckplatten und einem Papier überdeckt, eine Viertelskanne weißer Wein dazu gegossen, vest mit dem Deckel verschlossen, und der Rand mit Teig durchum verklebt, damit daß nichts ausdünsten kann; dann angekocht, in glühende Asche gesetzt, viel glühende Asche oben darauf gethan und erhalten, und gesorgt, daß es unaufhörlich zwei, bis zwei und eine halbe Stunde fortdämpfe. In einem verkühlten Ofen, oder in einer Röhre bei

wenig Hitze, läßt sich diese Dämpfart auch recht gut vollbringen. Der Satz wird nachher durchgegossen, und ist keiner vorhanden, so wird die angekochte Kraft aufgelößt, abgefettet, mit einigen Löffeln brauner Sose verkocht und ziemlich klar gelassen, durchgewunden und unter den glasürten Stoß gegeben. Bürgerlich wird ein wenig schön braune Einbrenne zur Sose angewendet.

Kalbsstoß gebraten. Cuissot de veau roti.

Das Knie wird abgehauen, das Bein Fingerbreit vom Fleisch abgeschabt, der Stoß mit Salz bestreut, mit Gleichgewicht an den Spieß gesteckt, mit Butter bestrichenem Papier überdeckt und überbunden, zwei, bis zwei und eine halbe Stunde langsam gebraten; eine Zeitlang vor dem Anrichten wird das Papier weggenommen und der Stoß mit frischzerlassener Butter begossen, um daß er eine schöne Farbe nimmt; dann eine kräftige braune Brühe darunter gegeben.

Kalbsstoß mit sauerm Rahm. Cuissot de veau à la crême.

Dieses kann ein altschlachtner Stoß, sowie einer der in Essigbeitze oder einige Tage in Schlickermilch gelegen hat, seyn. Er wird wie der vorhergehende an den Spieß gesteckt, mit Papier verbunden und erst die starke Hälfte gebraten; dann das Papier abgenommen, mit gutem sauerm Rahm begossen und dabei gar und zu schöner Farbe gebraten. Der Bratensatz wird mit etwas brauner Sose und noch ein wenig Rahm verkocht, durchgewunden und unter den Stoß gegeben. Nach Belieben kann die Sose mit Sardellenbutter legirt und mit Citronsaft geschärft werden.

Auch kann man den Stoß ebensowohl in der Röhre zubereiten.

Kalbsnuß gespickt. Noix de veau piquée. Fricandeau.

Diese Muskel liegt an der innern Seite des Stoßes, am Schlußknochen an, wo sie breit und dick ist, bis zum Gelenke hin, wo sie flach und sich zuspitzend verläuft. Um eine ansehnliche Nuß, die eine kleine Schüssel füllt, zu bekommen, muß man einen sehr starken, weißen Kalbsstoß haben. Man schneidet am Schlußknochen scharf hinunter bis auf die Röhre, und trennt die Nuß auf beiden Seiten bis zum Gelenke hin vollkommen, ohne etwas davon sitzen zu lassen, von dem übrigen Fleisch; schneidet die dicke Haut mit dem Euter oder sonstigem Fett behutsam und rein weg, schlägt die Nuß mit dem flachen Hackmesser mürbe, dehnt dabei die dicke Seite nach der Länge aus und formt daraus ein gleichdickes, freundliches Oval; dieses wird dann mit der äußern Seite auf den genäßten Tisch gelegt, mit dem dünnen scharfen Messer

zwischen der feinen Haut, die das Fleisch noch bedeckt und dem Fleisch an dem einen Ende eingeschnitten, und so, indem man mit der linken Hand aufdrückt, scharf auf der Haut hingefahren und diese glatt von dem Fleisch geschieden; die Nuß wird dann umgekehrt und durch Abschärfen mit einem scharfen Messer der guten Form noch nachgeholfen; so wird sie dann mit feinem Speck ganz voll und schön überspickt; ein passendes Kasserol mit einigen Möhren, Petersilienwurzeln und Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einigen Pfefferkörnern, zwei Gewürznägeln, zwei Scheibchen Schinken und einigen Scheiben Kalbfleisch belegt und in der Mitte gehäuft, Speckplatten darüber gebreitet und die Kalbsnuß gewölbt darauf gesetzt, Consommee daran gegossen, so daß solche aber nur bis an den Speck gehet, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, angekocht, mit dem Deckel vest zugedeckt, und Kohlen unten und oben, sieben Viertel- bis zwei Stunden gedämpft; währenddem soll die Brühe auf Glasur eingekocht seyn und der Speck eine schön gelbe Farbe genommen haben; dann wird die Nuß heraus genommen, schön glasürt und auf Endivien, Sauerampf, Schampinionmus, Paradiesäpfel-Sose und mehr dergleichen angerichtet.

Kalbsnuß gespickt mit Macaronis. Noix de veau piqué à la Milanaise.

In eine mit Krusten besetzte Schüssel werden Macaronis mit Parmesankäse angerichtet, und die gespickte und glasürte Kalbsnuß darauf gesetzt.

Gedämpfte Kalbsnuß bürgerlich. Noix de veau à la Bourgeoise.

Die Kalbsnuß wird wo möglich von einem weiblichen Kalb, was ein schönes Euter hat, genommen; vollkommen ausgelöst wird sie zwischen zwei weiße Tücher gelegt und mit dem flachen Hackmesser mürbe geschlagen, dann mit klein Fingerdickem Speck, welcher in Salz, Gewürz, Kräutern und Zwiebeln oder Schalotten umgewendet ist, gut durchzogen, ohne die Oberfläche zu beschädigen; die Nuß muß gut durch das Euter bedeckt seyn und mit Faden angeheftet werden; desgleichen auch die Haut, damit sie bei dem Dämpfen nicht zurück treten können; es wird alsdann ein passendes Kasserol mit Butter ausgestrichen, die Nuß darein gesetzt, einige Möhren, einige Petersilwurzeln, zwei Zwiebeln mit zwei Nelken besteckt und ein Lorbeerblatt darum gethan, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, wenig gesalzen, ein rundes mit Butter bestrichnes Papier darüber gedeckt, angekocht, zugedeckt, Kohlen unten und glühende Asche oben, sieben Viertel- bis zwei Stunden

gedämpft; bei dem Anrichten herausgehoben, der Bindfaden abgemacht, glasürt, auf die Schüssel gesetzt, die ganzen Gemüse darum gelegt und der Satz davon darunter gegossen; oder auch der Satz mit etwas brauner Sose verdickt und darunter gegeben. So können auch verschiedne Gemüse, Müser, Ragus und Sosen darunter angerichtet werden. Im Fall man keine Glasur hätte, so müßte man den Satz dazu einkochen und damit glasüren.

Kalbsnuß à la Conti. Noix de veau à la Conti ou en bedeau.

Es wird eine weibliche Kalbsnuß mit einem recht großen Enter genommen, zwischen zwei weißen Tüchern mit dem flachen Hackmesser geschlagen und die unbedeckte Stelle zum Feinspicken abgeschärft. Erst wird die Nuß von unten mit grobem Speck, welcher mit Salz und Pfeffer bestreut ist, durchzogen, und dann oben auf der unbedeckten Seite fein gespickt; das Enter und die Haut werden wieder, wie oben, an das Fleisch bevestiget, und darüber eine Speckplatte gelegt; übrigens wird diese so wie die gespickte Kalbsnuß gedämpft und glasürt; der Satz wird mit brauner Sose und etwas Consommee losgekocht, durchgewunden und unter die Nuß gegeben. Auch kann man Gurken, Endivien, Sauerampf u. d. m. darunter anrichten.

Kalbsnuß à la Gendarme. Noix de veau à la Gendarme.

Eine Nuß, wie die vorhergehende, wird von innen mit groben Speck- und Schinken-Striemen, welche mit Salz, Gewürz, Kräutern und nach Belieben Schalotten gewürzt sind, durchspickt, in eine Schale oder tiefe Schüssel gelegt, zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, grüne Petersilie, zwei Lorbeerblätter, eine Zinke Knoblauch, Basilicum und Thimian dazu gefügt, Salz und Pfeffer darüber gestreut, mit feinem Oehl begossen und so vier und zwanzig Stunden gebeizt; dann ein kleiner Spieß durchgesteckt und damit auf dem Bratspieß bevestiget, die ganzen Zuthaten darauf gelegt, mit Butter bestrichenem Papier umbunden und gebraten; zuletzt das Papier abgenommen, Farbe gegeben, oder im Nothfall glasürt, und eine Pfeffer-Sose darunter gegossen.

Kalbsnuß in schöner Ansicht. Noix de veau à la belle vue.

Dazu wird eine starke, von Fleisch sehr weiße, weibliche Kalbsnuß mit einem großen Enter genommen, zwischen zwei weißen Tüchern mit dem flachen Hackmesser geschlagen und dabei eine gefäl-

lige Form bewirkt; dann das Euter auf die Mitte in schöne Lage gerichtet, und sammt der Haut an das Fleisch bevestiget; vorher aber von der innern Seite mit groben Striemen von schwarzen Trüffeln, Pökelzunge und gewälltem Kalbseuter gespickt, in Speckplatten eingehüllt und darauf gebunden, in ein Kasserol gesetzt, Kalbfleisch-Schnitten, Abfälle von Geflügel, ein kleiner Strauß Petersilie nebst Lorbeerblatt, zwei Möhren, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, einige Pfefferkörner dazu gefügt, ein halbes Glas Franzbranntwein, ein Glas Madeira-Wein und ein wenig Consommee dazu gegossen, gesalzen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, mit dem Deckel gut geschlossen und angekocht, dann, oben und unten Gluth, zwei, bis zwei und eine Viertelstunde ganz langsam gedämpft; hernach in ihrem Sud zurück gestellt; und nach dem Verkühlen herausgenommen, zugedeckt und vollends bis zum Sulzen stehen gelassen; zuletzt Faden, Speck und alles Unansehnliche abgemacht, die Nuß abgetrocknet und nett zugestutzt, dem Kalbseuter das Ansehn eines Diadems gegeben, mit heller Glasur schön glasürt, mit klarer Sulze, grünen Pfeffergurken, Kapern u. d. m. schön ausgeputzt, auf eine Oehl-Sose in die Schüssel gesetzt und der Schüsselrand mit Sulz-Schnitten bekränzt.

Kalbsnuß in Sulze. Noix de veau en aspic.

Eine gespickte, glasürte, zum Sulzen kaltgewordene Kalbsnuß wird in gleichdünne und gleichgroße schöne Scheiben geschnitten; in einen Sulz-Model kleinen Fingersdicke klare Sulze gegossen, und nachdem diese vest gesulzt ist, ein schöner Kranz von der Kalbsnuß darein gelegt, so daß an der Seite ein halber Daumenbreit Raum bleibt, und in die Mitte ein kleines Ragu von Hahnen-Kämmen und Nierchen in feinem Beschamel gegeben; an den Seiten ein Querfinger hoch zerflossene kalte Sulze hinein gegossen und so erst vest sulzen gelassen, dann mit zerflossener kalter Sulze vollgefüllt und in das Eis gestellt. Uebrigens s. m. Kalbsgehirn in Sulze.

Gespicktes Kalbfleisch bürgerlich. Fricandeaux à la Bourgeoise.

Es werden die Muskeln zum Theil, oder auch alle von einem Kalbsstoß ausgelöst, die größten nach Belieben getheilt, mit dem flachen Hackmesser mürbe geschlagen, dann von aller Haut und Nerven befreit, etwas zugerundet und überspickt; unterdessen werden die Knochen zerhackt, zum Feuer gesetzt, und mit Wurzeln, Zwiebel, ein bis zwei Nelken und Pfefferkörnern eine Brühe davon gekocht; in ein passendes Kasserol werden die fleischigen Abfälle, eine Zwiebel mit zwei Nägeln besteckt, etwas Pfefferkörner,

ein Lorbeerblatt, zwei Möhren und zwei Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, gelegt, die Frikandos darauf gereihet, mit Salz überstreut, mit einem runden mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, etwas Brühe daran gegossen, so daß diese die Frikandos nur berührt, dann angekocht, mit dem Deckel vest geschlossen und so sechs bis sieben Viertelstunden, Kohlen unten und oben, gedämpft; die Brühe soll unterdessen zu Glasur eingekocht seyn, wo nicht, so müßte man sie auf schnellem Feuer dahin einkochen; und der Speck soll sich schön gelb gefärbt haben; so werden die Frikandos herausgenommen und warm gestellt; auf den Satz wird ohngefähr eine halbe Kanne Brühe aufgefüllt, aufgekocht und durch ein feines Sieb gegossen, abgefettet und unter Verschaumen zu schön klarer Glasur, welche die Dickigkeit eines gutfließenden Sirops haben muß, eingekocht, und die Frikandos damit glasürt. Die übrige Glasur wird mit ein wenig Brühe und ein wenig brauner oder weißer Sose, welche man unterdessen bereitet hat, losgekocht und darunter gegeben. So können mehrerlei Sosen, desgleichen auch Sauerampf oder Spinat darunter gegeben werden.

Granadchen von Kalb. Grenadins de veau.

Nachdem eine große, schöne Kalbsnuß wie zum Spicken vorbereitet ist, wird sie in ihrer Dickigkeit in zwei Theile gerade durchgeschnitten, mit dem flachen Hackmesser nochmals ein wenig geplattet, jede Platte in drei oder vier längliche Theile geschnitten, und in langer Herzform zugerundet, eins davon aber wird ganz rund gehalten; diese werden alle fein, voll und schön überspickt; dann werden sie den vorhergehenden Frikandos ähnlich eingesetzt, gedämpft und glasürt, mit dem Unterschiede: daß unter jedes dikkes Ende dieser Granadchen, so wie auch unter das runde, eine halbe Zwiebel, alle von gleicher Größe, gelegt wird, um sie zu wölben; auch wird hier Consommee statt Kalbsbrühe genommen; in fünf bis sechs Viertelstunden werden sie gut seyn. Sie werden auf Endivien, Sauerampfmus, Schampinionmus, Paradiesäpfel-Sose u. d. m. angerichtet, und so, daß die Spitzen auf die Mitte der Schüssel kommen, und das runde in die Mitte auf die Spizzen gesetzt.

Geklopftes Kalbfleisch. Escalopes de veau.

Eine schöne und altschlachtene Kalbsnuß wird rein gehäutet, dem Faden nach in ein und einen halben Fingerdicke viereckige Stückchen, und diese wieder der Quere in gute Thalerdicke Scheibchen geschnitten, mit dem flachen Hackmesser ein wenig geschlagen und alle zu einerlei Dicke und Größe zugerundet, in ein flaches Kasserol, welches mit klarer Butter ausgegossen ist, gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer überstreut, mit klarer Butter übergossen

und mit Papier zugedeckt. Bei dem Anrichten wird das Kasserol über starkes Feuer gesetzt, nach einer Minute die Stückchen alle gewendet, und wieder nach einer Minute, wenn sie durchaus vest und gar sind, die Butter bis auf ohngefähr einen Anrichtlöffelvoll Satz abgegossen, eingekochte heiße braune Sose darauf gegeben, gehörig gesalzen, mit Citronsaft geschärft, gut durcheinander geschwenkt und gebunden, und dann in eine bekrustete Schüssel oder Brodkruste angerichtet.

Kalbs=Röllchen. Popiettes de veau.

Eine gute und altschlachtene Kalbsnuß wird rein gehäutet, mit dem flachen Hackmesser zu ohngefähr gleicher Dicke geschlagen, dann, den Faden der Quer, in dünne Scheiben geschnitten, diese mit dem flachen Hackmesser leicht geplattet, alle zu einerlei Breite und Größe zugeschnitten, und mit Salz und wenig weißem Pfeffer überstreut; dann einen Messerrückendicke Garfülle darauf gestrichen, zusammen gerollt und mit Bindfaden umbunden, damit sie nicht auseinander gehen; ein Kasserol mit dünnen Speckplatten belegt, die Röllchen darein gereihet, ein Sträußchen Petersilie nebst Zipollen, ein bis zwei Gewürznägeln und ein halbes Lorbeerblatt eingebunden dazu gefügt, mit dünnen Speckplatten überdeckt, ein Glas weißer Wein und ebensoviel Consommee oder Fleischbrühe dazu gegossen, zugedeckt, Kohlen unten und oben, drei Viertel= bis eine Stunde gedämpft; nachher der Satz durch ein feines Sieb gegossen, braune Sose dazu gethan und nicht sehr dick eingekocht, die Röllchen glasürt, angerichtet und die Sose darunter gegeben.

Gehackte Kalbs=Schnitten. Fricadeles de veau.

Derbes, zartes Kalbfleisch wird aus der Haut und von den Nerven geschabt, der dritte oder vierte Theil soviel Kalbsnierenfett oder Rindsmark, oder auch Nierenstollen, gereinigt und von aller Haut befreit, dazu gethan, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben auch mit feingeschnittener Citronschale, und ebenso Schalotten gewürzt, und durcheinander recht fein gewiegt; dann halben Fingersdicke, in Größe einer Obertasse, runde oder ovale Schnitten davon geformt; Butter heiß gemacht, die Schnitten darein gelegt und auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und ein Fleischsaft oder eine Sardellensose darunter gegeben. So kann man die Schnitten auch in zerlaßner Butter und dann in Semmel umkehren und auf dem Rost braten; oder in zerschlagenem Ei umwenden, mit Semmelbröseln belegen und in heißgemachter Butter zu schöner Farbe braten. Auf letztere Weise können sie auch um Gemüse gelegt werden.

Gemeine Kalbs-Schnitten panirt und gebraten. Fricadeles de veau à la Bourgeoise.

Man kann einige Muskeln aus der Keule oder auch aus der Schulter nehmen. Sie werden aus der Haut und den Nerven geschält, ohngefähr in zwei Fingerlange, dicke und breite Stückchen geschnitten, mit dem flachen Hackmesser einen halben Finger dünne geschlagen, und ovalrund zugeschnitten; die Abschnitzeln werden fein gehackt und in die nämliche Forme zusammen geschoben; dann mit Salz und Pfeffer überstreut, in gut zerschlagenem Ei umgewendet und mit feinen Semmelbröseln belegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in heiße Butter gelegt und auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten. Man kann sie mit einem Fleischsaft geben oder um ein Gemüse legen.

Kalbs-Nierenstück gebraten. Longe de veau à la broche.

Wenn der Braten ansehnlich seyn soll, so muß er drei bis vier Querfinger hinter dem Hüftknochen nach der Keule zu, und mit drei Rippen schön viereckig gehauen seyn. Die Rippen werden bis auf drei bis vier Querfinger am dicken Fleisch geknickt, gebrochen und die langen Enden heraus gezogen; der Rückgrat wird, ohne dem Ansehen zu schaden, weggeschärft und das Uebrige fein geknickt, um beim Vorschneiden durchschneiden zu können; dann mit Salz überstreut, das Bauchfleisch bis an die Niere hinan gerollt und mit Spießchen vest angesteckt, so daß es ein langes Viereck darstellt; der Bratspieß durchgesteckt, ein starkes Spießchen über die Querspießchen gelegt und auf den großen Spieß gebunden, und so der Braten gut bevestiget; nachher mit einigen, mit Butter bestrichenen Bogen Papier überdeckt und darauf gebunden und sechs bis sieben Viertelstunden gebraten; eine halbe Stunde zuvor das Papier abgenommen, mit frischzerlassener Butter beträufelt und zu schöner Farbe beendet. Eine braune Kalbsbrühe mit Glasur verstärkt wird darunter gegeben.

Kalbs-Nierenstück mit süßem Rahm gebraten. Longe de veau à la crême.

Das zum Braten zubereitete Stück wird vier und zwanzig Stunden an kaltem Ort in Milch gelegt und dann wie vorhergehend an den Spieß gesteckt. Zwei Möhren, zwei Petersilwurzeln, ein Lorbeerblatt, drei Gewürznägeln, ganzer Pfeffer und vier Loth rother Schinken werden mit vier Loth Butter ganz langsam geschwitzt, dann ein Eßlöffelvoll Mehl darunter gerührt, mit einer Kanne Rahm oder Milch aufgefüllt, eine Viertelstunde ganz lang-

sam gekocht, und dann durch ein Haartuch gewunden. Der Braten wird mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und an das Feuer gelegt, wenn er angezogen hat, mit dem Beschamel begossen, langsam gar gebraten und in Acht genommen, daß er keine schwarzen Flecke nimmt; der Bratensatz und das übrige Beschamel werden mit brauner Brühe oder Glasur verkocht, durchgewunden und theils darunter, theils zur Seite gegeben. Ebensowohl kann das Nierenstück mit sauerm Rahm gebraten werden, (m. s. Kalbs-Stoß mit sauerm Rahm).

Kalbs-Lendchen auf bunte Weise. Tilets mignons de veau bigarrés.

Sechs oder acht Lendchen werden zum Spicken vorbereitet; die eine Hälfte mit feinem Speck und die andre mit Trüffeln oder Pökelzunge gespickt; dann wie die gespickte Kalbsnuß, aber nur drei Viertel- bis eine Stunde gedämpft; eben so glasürt und auf ein feines Ragu, Endivien und dergleichen angerichtet.

Weißes Kalbs-Ragu. Blanquette de veau.

Uebriggebliebener Kalbsbraten wird aus aller Haut geschält, dem Faden nach in Zolldicke Walzchen, und diese in Messerrückendicke Blättchen geschnitten, wo möglich mit einem Theil in Scheibchen geschnittener abgeschwitzter Schampinionen in eine heißgemachte legirte Sose oder eingekochte feine Beschamel-Sose gethan, zusammen gut erhitzt, ohne kochen zu lassen, und ein Stückchen recht gute Butter darunter legirt, nach Belieben mit weißem Pfeffer gewürzt und mit etwas Citronsaft geschärft, und in eine Blätterpastete, oder Reiskasserol, oder in eine bekrustete Schüssel angerichtet und mit weichen Eiern bekränzt.

Braunes Kalbs-Ragu. Ragout de veau.

Das Fleisch wird wie vorhergehend, oder auch in schön eckige Scheibchen oder Striemchen geschnitten; einige Händevoll Schampinionen, nachdem sie geputzt, in Citronsaft geschwenkt, und in Scheiben geschnitten worden sind, werden mit einem Stückchen Butter zum Feuer gesetzt und kurz eingeschwitzt, dann das Fleisch darin umgeschwenkt, recht langsam warm gemacht und hernach eingekochte braune Sose dazu gethan, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, durchgeschwenkt und gehörig gesalzen; nach Befinden auch noch mit ein wenig Citronsaft gehoben und in einen Reisrand oder auf eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

Bürgerlich kann man einen halben Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel oder Schalotten, einen Eßlöffelvoll Petersilie und zwei Eßlöffelvoll feingeschnittene Schampinionen, auch feingewiegte Citron-

schale in Eiesgroß Butter schwitzen, eine Einbrenn-Sose dazu gießen, zu gehöriger Dickigkeit kochen, Pfeffer und nöthiges Salz daran thun, das Fleisch darin erwärmen, ohne kochen zu lassen, und mit Citronsaft oder ein wenig Weinessig säuern. Oder man nimmt blos eine gut verkochte und gewürzte Einbrenn-Sose von gehöriger Dickigkeit, legirt ein Stückchen Sardellenbutter darunter, säuert mit Citronsaft oder Weinessig und macht das Fleisch darinne warm. Statt Sardellen kann man auch Kapern oder gute grüne Pfeffergurken in Scheiben geschnitten daran thun.

Kalbsgehäck. Hachis de veau.

Kalter Kalbsbraten wird abgeschält und alles weggethan, was nicht weiß und zart ist, hernach fein gewiegt und in ein Kasserol geschlossen; beim Anrichten heiße, gute Beschamelsose darauf gegossen, Salz, weißer Pfeffer und ein wenig Muscatnuß dazu gefügt und heiß gerührt, aber ja nicht kochen gelassen, und dann ein Stückchen recht gute Butter darunter legirt; es muß ein saftiges, weder zu dickes noch zu dünnes Mus seyn; und wird in ein Reiskasserol, oder auf die Schüssel angerichtet, mit ein wenig Beschamel überglänzt und verlorne Eier darum gesetzt.

Kuchen von Kalbsgehäck. Gâteau de hachis de veau.

Von einer Kanne Rahm und ein und einem halben Eßlöffelvoll Mehl wird eine gemeine Beschamelsose gemacht (m. s. gemeine Beschamelsose), zu einem Brei eingekocht und durchgewunden, oder auch durchgestrichen; guten Eiesgroß Butter, weißer Pfeffer und nöthiges Salz dazu gefügt und heiß gerührt, dann ein Teller voll feingewiegtes, gedämpftes oder gebratnes Kalbfleisch darunter warm gerührt, und darauf gesehen, daß es ein saftiges, weder zu trocknes noch zu weiches Mus sei; darein werden ohngefähr drei ganze Eier und fünf Eierdotter, welche erst fein zerquirlt worden sind, gerührt. Eine Schalottenforme oder Kasserol wird dünne mit klarer Butter ausgestrichen; auf die Mitte des Bodens ein dünnes rundes Speckplättchen gelegt, das übrige des Bodens aber mit länglich zugespitzten dünnen Speckschnittchen, das breite Ende am Rand anstoßend und die Spitze auf das runde Plättchen zu liegen kommend, ein wenig übereinander greifend, bedeckt; der Rand nochmals mit klarer Butter überstrichen und mit feinen Semmelbröseln bestreut, das Gehäck darein gefüllt, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und im Ofen oder in der Röhre bei mäßiger Hitze eine Stunde lang gebacken; dann auf die Schüssel gestürzt, der Speck mit dünner Glasur überstrichen und ein starker Fleischsaft, nach Belieben mit Citronsaft geschärft, darunter gegeben.

Von dem Schöps. Du mouton.

Ein guter Schöps muß fett, und voll im Fleische seyn; das Fett muß weiß, und das Fleisch braunroth sehen. Dann gehört dazu, daß das Fleisch vor dem Gebrauch immer altschlachten sey.

Schöps=Gehirn. Cervelles de mouton.

Diese Gehirne sind nicht so gut, wie die Kalbsgehirne, im Nothfall aber werden sie eben so zubereitet.

Schöpsrücken=Mark. Amourettes de mouton.

Dieses ist ebenfalls nicht so gut, wie das von Kalb, doch wird es ebenso zubereitet.

Schöps=Nieren geschwungen mit Schampagner Wein. Rognons de mouton sautés au vin de Champagne.

Die Nieren werden der Länge nach von einander geschnitten, das feine Häutchen davon abgezogen, in ein mit klarer Butter ausgestrichenes Kasserol gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mit klarer Butter übergossen und mit rundem, mit Butter bestrichenen, Papier vest bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie auf gutes Feuer gesetzt, auf beiden Seiten in fünf bis sechs Minuten gar gemacht, dann die mehrste Butter abgegossen, ein Eßlöffelvoll Mehl daran gestäubt und umgeschwenkt, ein Glas Schampagner=Wein und dunkle Glasse dazu gethan, gut durch einander geschwungen und auf dem Feuer fort bewegt, bis daß das Ragu vollkommen erhitzt ist; aber ja nicht kochen gelassen, nach Befinden noch Spanische Sose und Citronsaft hinzu gefügt, vollkommen gesalzen und in eine bekrustete Schüssel angerichtet.

Schöps=Nieren geschwungen italienisch. Rognons de mouton sautés à l'Italienne.

Zwölf bis funfzehn Nieren werden wie die vorhergehenden gar gemacht, der größte Theil der Butter abgegossen, eine italiensche Sose daran gegeben, mit Citronsaft geschärft, gut durchgeschwenkt und gebunden, und wie jene angerichtet.

Schöps=Zungen gedämpft. Langues de mouton braisées.

Ohngefähr zwölf Schöps=Zungen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, verschaumt, und so lang gekocht, bis sich die Haut gut abziehen läßt; dann werden sie behutsam

rein abgezogen, nett zugeschnitten, in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, gesalzen und mit Dämpfbrühe begossen; oder Zwiebel, Wurzeln, Gewürz und ein Lorbeerblatt dazu gethan, mit Speckplatten bedeckt, mit Fleischbrühe begossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt und so weich gedämpft.

Schöps-Zungen mit kleinen Möhren. Langues de mouton aux petites racines.

Die Zungen werden wie vorhergehend gedämpft, ganz oder in Hälften geschnitten glasürt, im Kranz auf die Schüssel gelegt; oder: an beiden Enden nicht ganz durchschnitten, auseinander gedrängt, daß sie ein Herz bilden, und so eine über die andre gelegt im Kranze angerichtet und die kleinen Möhren in die Mitte gegeben. Ebenso können die Zungen mit weißen Rüben, mit gemischtem Gemüs, mit Endivien, mit Spinat, mit Zwiebelmus, mit Robert-Sose, mit Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben werden.

Schöps-Zungen à la Nivernoise. Langues de mouton à la Nivernoise.

Die Zungen, nachdem sie gedämpft und verkühlt sind, werden auf eine breite Schüssel gelegt, eine ähnliche darüber gesetzt und beschwert damit sie eine gleiche und schöne Form nehmen; nachher nett zugeschnitten, mit verdünnter Glasur in ein Kasserol gethan und darinne erhitzt und glasürt, im Kranz auf die Schüssel angerichtet, ein Kranz von ganzen gedämpften Lattichen und Möhren, in langer Herzform, dazwischen, darum gelegt, und kleine Möhren in die Mitte gegeben.

Schöps-Zungen auf Matrosen-Art. Langues de mouton à la matelote.

Die gedämpften Schöps-Zungen werden schön angerichtet und mit einem Matrosen-Ragu begossen.

Schöps-Zungen mit Fülle. Langues de mouton au gratin.

Die Zungen werden gedämpft und in ihrer Brühe erkalten gelassen; dann heraus genommen, abgetrocknet, ein Einschnitt in die Mitte, der Länge nach, gemacht, ohne die Enden durchzuschneiden, so daß sie eine Herzform bekommen; diese Mitte wird mit Gar- oder Leber-Fülle ausgefüllt, und glatt gestrichen, und so alle von gleicher Form; dann wird der Boden der Anrichtschüssel einen halben Fingerdicke mit eben solcher Fülle bestrichen, die Zungen aneinander, die Spitzen auf die Mitte richtend, darauf gesetzt,

daran herum ein Rändchen von Fülle aufgestrichen und das Ganze nett aufgeputzt; dann alles mit klarer Butter überstrichen, ein eben so breites, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht sehr heißen Ofen gestellt und gebacken; wenn Fett darauf seyn sollte, so wird es ausgetunkt, und nachdem eine italiensche Sose darüber gegeben.

Schöps-Zungen in Papierwickeln. Langues de mouton en papillotes.

Die Schöps-Zungen werden gedämpft und in ihrem Sud erkalten gelassen; dann ganz oder in zwei Theile geschnitten mit Kräutern begossen (m. s. Kalbsrippen), in Papier eingewickelt und ganz wie jene beendet.

Schöps-Zungen geblättert mit Gurken. Emincé de langues de mouton aux concombres.

Die gedämpften und in ihrem Sud kalt gewordenen Zungen werden herausgenommen, abgetrocknet, der Länge nach mittendurch und dann der Quere in Messerrückendicke Scheibchen geschnitten, etwas Glasur darauf gegeben, zugedeckt und in das Bad heiß gestellt. Bei dem Anrichten werden sie über dem Feuer in der Glasur geschwenkt, daß diese sich gut anlegt, dann eben so viel Gurken in brauner Sose dazu gefügt, leicht vermengt und in ein Reiskasserol, oder in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

Schöps-Stoß gedämpft. Gigot de mouton braisé, ou de sept heures.

Von dem Stoß werden die Knochen ausgelöst bis an das Gelenke, davon wird das Knie abgehauen, die Flechse weggeschnitten und der Knochen Querfingerbreit abgeschabt; das Fleisch mit grobem Speck, welcher in Kräutern, Gewürz und nach Belieben Zwiebel oder Schalotten umgewendet ist, durchzogen, mit Bindfaden gebunden und in die vorige Gestalt gebracht; dann in eine Dämpf-Wanne, welche mit Abfällen von Fleisch belegt ist, gesetzt, mit Salz bestreut, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, drei Gewürznägeln, und ein kleines Sträußchen Thimian dazu gefügt, eine halbe Kanne Fleischbrühe und nach Belieben auch ein halbes Glas Franzbrandwein dazu gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber, zugedeckt, angekocht, und Kohlen unten und oben, vier bis fünf Stunden langsam fortgedämpft; dann heraus genommen und glasürt, den Satz eingekocht, mit Glasur verstärkt und darunter gegeben. So kann man auch ein Gurken-Ragu, Endivien und dergleichen mehr darunter anrichten.

Schöps-Viertel gedämpft. Quartier de mouton braisé.

Ein Viertel mit dem ganzen oder auch nur halben Nierenstück wird zwischen zwei weiße Tücher gelegt, und der Stoß auf beiden Seiten mit dem flachen Hackmesser geschlagen, aber behutsam, daß nicht Risse entstehen; dann abgewaschen und mit Salz eingerieben, wie vorhergehend in eine Dämpfwanne eingesetzt und gedämpft; nach einer Stunde kann man die obere Seite unten legen, nach ein und einer halben Stunde aber, ehe das Fleisch noch weich ist, behutsam wieder umkehren; auch darf man das Viertel ja nicht zu weich werden lassen, weil sonst das Fleisch sich von den Knochen trennt und das Stück unansehnlich wird; es wird nachher gut glasürt, etwas von seinem Satz darunter gegossen, mit Erdäpfeln, oder mit gedämpften Lattichen und Möhren dazwischen, bekränzt, und sein übriger Saft mit brauner Sose verdickt, daneben gegeben. Zu den Erdäpfeln kann man auch eine Robert-Sose beisetzen. So kann man auch weiße Bohnen, Gurken-Ragu und mehr dergleichen darunter anrichten.

Schöps-Keule oder Stoß auf englische Art. Gigot de mouton à l'Anglaise.

Man nimmt eine schöne runde Schöps-Keule, haut das Knie an der Hesse weg und schneidet die Nerve ab, schlägt sie zwischen Tüchern behutsam mit dem flachen Hackmesser, steckt sie in eine Dämpfwanne oder Kasserol mit kochendem Wasser, läßt sie kochen, verschaumt, thut Salz und zehn bis zwölf abgedrehete Möhren und eben so viel weiße Rüben hinzu, und läßt sie ohne Aufhören ein und eine halbe Stunde kochen; man kann sie unterdessen ein Mal mit dem Rührlöffel umkehren; dann angerichtet, die Möhren und Rüben darum gelegt und eine Butter-Sose daneben gegeben. Auch kann man ein Weißrübenmus mit Rahm dazu anrichten.

Schöps-Stoß gebraten. Gigot de mouton à la broche.

Der Stoß muß sehr altschlachten seyn. Er wird mürbe geschlagen, von guter Form und Gleichgewicht an den Spieß gesteckt, übersalzen, und ohngefähr ein und eine halbe, bis sieben Viertelstunden gebraten. Um den Knochen wird ein zierlich geschnittenes Papier gewunden und darunter wird ein wenig kräftiger Fleischsaft gegeben.

Bürgerlich wird der Stoß in eine Bratpfanne über hölzerne Riegel gelegt, wenig Wasser darauf gegossen, so daß das Fleisch davon nicht berührt wird, die Feuchtigkeit auch in der Art unter-

halten, und so unter öfterm Begießen drei bis vier Stunden in der Röhre langsam gebraten und dabei mit Papier zugedeckt.

Schöps-Stoß mit weißen Bohnen. Gigot de mouton à la Bretonne.

Der Schöps-Stoß wird wie vorhergehend gebraten und über weiße Bohnen mit Zwiebelmus angerichtet.

Schöps-Stoß mit Sardellen. Gigot de mouton aux anchois.

Ein altschlachtner, mürbe geschlagener Schöps-Stoß wird mit ohngefähr einem Viertelpfund Sardellen gespickt, an den Spieß gesteckt, gesalzen, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und ein und eine halbe Stunde gebraten; eine halbe Stunde vor dem Garbraten wird das Papier abgenommen, mit frisch zerlassener Butter beträufelt, damit daß der Braten schöne Farbe nimmt, und dann auf ein Eigroßes Stückchen Sardellenbutter angerichtet.

Schöps-Stoß mit sauerm Rahm. Gigot de mouton à la crême aigre.

Der altschlachtene und mürbgeschlagene Schöps-Stoß wird erst eine halbe Stunde so gebraten und dann die übrige Zeit mit sauerm Rahm begossen. Eine Viertelkanne saurer Rahm wird mit eben so viel brauner Brühe und etwas brauner Sose, nebst einem halben Lorbeerblatt und etwas weißem Pfeffer zu einer Sose eingekocht, zuletzt der Bratensaft damit vermengt und durch ein Haartuch gerungen, ein wenig davon unter den Stoß und die übrige Sose in einer Sosenschale beigegeben.

Schöps-Stoß als Rehkeule. Gigot de mouton en chevreuil.

Eine altschlachtene Schöpskeule wird mürbe geschlagen, abgehäutet, fein gespickt, in eine tiefe Schüssel gelegt, eine Handvoll Wachholderbeere dazu gefügt, eine Essigbeitze (m. s. Essigbeitze), wo möglich mit rothem Essig, darüber gegossen, so daß die Keule damit bedeckt ist, fünf bis sechs Tage darin liegen gelassen, dann gebraten und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

Schöps-Viertel gebraten. Quartier de mouton roti.

Das Viertel wird mit zwei Rippen gerade über geschnitten, die Rippen eine Querhand vom Rückgrat ab, geknickt, gebrochen und die von der Bauchseite heraus gezogen, der Schlußknochen heraus gelöst, die Keule mürbe geschlagen, der Bauch etwas ein-

gerollt und mit Spießchen an den Rückgrat bevestiget, dann der Bratspieß bei der Hesse eingesetzt und mitten durch gestochen, das Ende mit Nadel und Faden auf den Spieß bevestiget, mit Salz bestreut, gebraten und ein brauner Fleischsaft darunter gegeben.

Hinterer halber Schöps gebraten. Rot-de-bif de mouton à la broche.

Der Hinter-Schöps wird auf beiden Seiten mit zwei Rippen gerade abgeschnitten, die Rippen wie vorgehend geknickt und die im Bauch heraus gezogen; die beiden Schlußknochen heraus gelöst oder auch nur gebrochen; die Keulen mürbe geschlagen; der Bauch auf beiden Seiten eingerollt und bevestiget, so daß das Stück eine schöne Form bekommt; der Bratspieß mitten durchgesteckt, die Hessen in einander gethan und vest an den Spieß gebunden; der Rücken mit Nadel und Bindfaden an den Spieß geheftet und so auch mit Speilern quer durch die Keulen über und unter den Spieß vest gemacht, gesalzen, über und über mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, umbunden, und zwei Stunden gebraten; dann ein wenig kräftige braune Brühe darunter gegeben oder weiße Bohnen mit Zwiebelmus darunter angerichtet.

Schöpsrücken oder Sattel gedämpft. Selle de mouton braisée.

Der ganze Schöpsrücken von den Hüftknochen an mit drei Rippen, oder auch bis an die Schultern, wird schön viereckig abgeschnitten, die Rippen, vier Querfinger vom Rückgrat ab, geknickt, gebrochen und die im Bauch heraus gezogen, die Bäuche eingerollt und an den Rücken vest gesteckt, mit Bindfaden überbunden, gesalzen, in eine Dämpf-Wanne, welche mit Kalbfleisch und einigen Schinken-Scheiben, zwei Zwiebeln, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln, einem Lorbeerblatt, drei Nelken und etwas Pfeffer belegt ist, gesetzt, mit einigen Speckplatten überdeckt, drei Viertelskanne Fleischbrühe daran gegossen, zugedeckt, Kohlen unten und oben, ohngefähr drei Stunden gedämpft; dann glasürt und wie das gedämpfte Schöps-Viertel gegeben.

Schöpsrücken panirt nach englischer Art. Selle de mouton panée à l'Anglaise.

Der wie vorhergehend gedämpfte Rücken wird heraus zum Abtropfen gelegt und dann auf eine Kupferschüssel gesetzt; sechs Eierdotter werden mit zwölf Loth leicht zerlassener Butter nach und nach vollkommen legirt und wenig Salz und weißer Pfeffer dazu gethan; die Haut von dem Rücken durchaus abgeschnitten, dieser dann mit der verdickten Butter gut überstrichen und dicht

mit feinen Semmelbröseln bestreut, nachher mit bloß zerlaßner Butter überspritzt und im Ofen oder Röhre schöne Farbe nehmen lassen; dann angerichtet und ein Fleischsaft darunter gegeben.

Schöpsrücken à la Sainte-Menéhould. Selle de mouton à la Sainte-Menéhould.

Der wie vorhergehend gedämpfte und abgehäutete Rücken wird mit einer dicken Rahm-Sose (Fasten-Beschamel) überstrichen, dicht mit Semmelbröseln, worunter der achte Theil Parmesankäse gemischt wird, besäet, gut mit zerlassener Butter überspritzt, im Ofen schöne Farbe nehmen gelassen, und ein starker Fleischsaft darunter angerichtet.

Schöpsrücken gebraten. Selle de mouton à la broche.

Der Rücken, wie zum Dämpfen vorbereitet, wird an den Spieß gelegt und ein und eine halbe Stunde gebraten; ein Fleischsaft oder weiße Bohnen werden darunter angerichtet.

Kleine Schöpsnieren-Stückchen oder Schöpscarbonaden gedämpft. Carbonnades de mouton braisées.

Es wird das Fleisch von dem Hüftknochen an bis an die Rippen genommen, die Lendchen und die Knochen heraus gelöst, ein jedes Stück, wovon man vier bis fünf braucht, in zwei gleiche Theile geschnitten und jedes Stückchen langherzförmig geformt; weich gedämpft, dann die Haut abgeschnitten, mit der glühenden Schaufel oder im Ofen von oben ein wenig getrocknet, glasürt, im Kranze angerichtet und kleine Möhren, Endivien, Spinat, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr in die Mitte gegeben.

Kleine Schöpsnieren-Stückchen panirt, englisch. Carbonnades de mouton grillées à l'Anglaise.

Die, wie vorgehend, gedämpften Schnitten werden abgehäutet, in mit Eierdotter legirter Butter (m. s. Schöpsrücken) umgewendet und mit Semmel belegt; dann auf eine mit Butter bestrichene Kupfer-Schüssel gereihet, im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe nehmen lassen, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte ein Fleischsaft gegossen.

Kleine Schöpsnieren-Stückchen gespickt. Carbonnades de mouton piquées.

Diese werden wie die vorhergehenden zugeschnitten, dann mit der Hautseite auf den Tisch gelegt, das Messer dazwischen gesetzt und so der Nerven mit der Haut, bis auf drei Viertheile, von

dem Fleisch geschnitten, ganz darf es nicht abgeschält werden, weil es sonst mit dem dünnen Bauchfleisch nicht zusammen halten würde; das geschälte Fleisch wird fein gespickt, wie eine gespickte Kalbsnuß gedämpft, dann die gebliebene Haut dünn abgeschnitten, glasürt, angerichtet, und ein Linsenmus, Sauerampfmus oder d. m. in ihre Mitte gegeben.

Schöpslendchen gespickt. Filets mignons de mouton piquées.

Ohngefähr zwölf Schöpslendchen werden zum Spicken vorbereitet; fein gespickt, wie eine gespickte Kalbsnuß gedämpft, glasürt, angerichtet und Endivien, Gurken-Ragu u. d. m. in ihre Mitte gegeben.

Gebeizte Schöps-Lendchen. Filets mignons de mouton en chevreuil.

Die gespickten Schöps-Lendchen werden einen, oder einige Tage in eine Essigbeitze gelegt (m. s. Essigbeitze), dann halb gerundet an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, schnell gar gebraten, glasürt, im Kranz angerichtet und eine Paradiesäpfel- oder Pfeffer-Sose in ihre Mitte gegeben.

Schöps-Lendchen geschwungen. Filets mignons de moutons sautés à l'Italienne.

Zwölf Schöps-Lendchen werden gehäutet, mit dem flachen Hackmesser leicht geplattet, nett zugeschnitten, in klarer Butter umgewendet, in ein flaches Kasserol gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und mit Papier zugedeckt. Bei dem Anrichten werden sie schnell gar gebraten, dann die Butter abgegossen, zerflossene Glasur hinzu gefügt, gut umgeschwenkt und glasürt, im Kranze angerichtet, die Glasur mit einer italienschen Sose losgelöst und damit gesost.

Schöps-Schulter gedämpft. Epaule de mouton braisé.

Eine Schöps-Schulter wird etwas breit von dem Viertel geschnitten, der Schaufel- oder der darauf folgende Knochen behutsam ausgelöst, die Spitze von der Hesse Daumenbreit umschnitten und das Fleisch abgeschabt; dann von innen mit groben, gewürzten Speckschnitten durchzogen, ohne die Oberfläche zu beschädigen, mit Heftnadel und Bindfaden rund oder oval zusammen gezogen und bevestiget, und wie der Schöpsstoß weich gedämpft; hernach glasürt, angerichtet und mit glasürten Zwiebeln bekränzt; oder

auch mit kleinen Möhren, weißen Rüben, Linsenmus oder dergleichen gegeben.

Schöps-Rippen oder Rippchen natürlich geröstet. Côtelettes de mouton au naturel, grillées.

Die Schöps-Rippen werden so wie die Kalbs-Rippen vorbereitet, mit dem flachen Hackmesser bis auf einen halben Finger dünne geschlagen, aber durchaus keine gehackt, schön zugerundet und alle von gleicher Größe; mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in zerlaßne Butter getaucht und auf den Rost gelegt. Vor dem Anrichten werden sie auf guter Kohlenglut schnell auf beiden Seiten gebraten; in vier Minuten können sie gut seyn; sie müssen sich durchaus vest anfühlen, dürfen aber ja nicht austrocknen; dann im Kranz angerichtet und ein starker Fleischsaft darunter gegeben. Auch kann man ein Erdäpfelmus mit Rahm in ihre Mitte anrichten.

Eine nothwendige Bedingniß ist: daß das Fleisch dazu stets altschlachten sey.

Schöps-Rippchen panirt geröstet. Côtelettes de mouton panées, grillées.

Die vorhergehend zubereiteten Rippchen werden, nachdem sie in Butter getaucht sind, in feinen, frischen, weißen Semmelbröseln umgewendet und damit gut belegt; dann auf dem Rost zu schöner Farbe gebraten, und ein wenig starker Fleischsaft darunter gegeben.

Schöps-Rippchen geschwungen. Côtelettes de mouton sautées, ou à la minute.

Die wie vorhergehend bereiteten Rippchen werden in ein mit Butter bestrichenes, flaches Kasserol gelegt, Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut, zerlaßne klare Butter darüber gegossen, und mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie auf gute Kohlenglut gesetzt, öfter umgewendet und gebraten bis sie veste sind, ohne daß sie Farbe nehmen; dann die Butter abgegossen, verdünnte Glasur dazu gegeben und auf dem Feuer geschwenkt, daß sie sich gut glasüren, und im Kranz angerichtet; die Glasur wird mit ein wenig Consommee losgelöst, Nußgroß recht frische Butter darunter legirt und in ihre Mitte gegossen; auch kann man eine Spanische- oder Italiensche Sose mit Glasur verstärkt, desgleichen Ragus, Müser, kleine Möhren, Endivien, Sauerampf, gemischtes Gemüs ꝛc. ꝛc. in ihre Mitte geben.

Gedämpfte Schöps-Rippchen mit weißen Zwiebelmus. Côtelettes de mouton à la soubise.

Die Rippchen hierzu werden etwas stärker im Fleisch geschnitten und etwas dicker als die vorhergehenden gelassen; mit kurzen, mittelstarken Speckschnitten, und, nach Belieben auch zur Hälfte mit schön rothen Schinken durchzogen und mit Salz bestreut; Butter heiß gemacht und die Rippchen darinne auf beiden Seiten gebraten, bis sie durchaus steif sind; dann auf eine flache Schüssel heraus gelegt, eine andre der Art darüber gesetzt, beschwert und kalt werden lassen; hernach nochmals alle gleich groß, und gleich dick und nett zugeschnitten, ein Kasserol mit den Fleischabfällen vom Schöps und Kalbfleischschnitten, vier Möhren, vier Wurzeln, zwei Zwiebeln, zwei Gewürznägeln und etwas ganzen Pfeffer belegt, die Rippchen darauf gereihet, mit Consommee oder Fleischbrühe begossen, so daß sie beinahe darinne baden, mit Speckplatten und dann mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, angekocht, zugedeckt, und Kohlen unten und oben, ohngefähr zwei Stunden fortgedämpft; dann heraus in ein flaches Kasserol gelegt, der Satz durch ein feines Sieb darauf gegossen und mit dem Papier überdeckt. Vor dem Anrichten rein abgefettet, der Saft schnell zu Glasur darauf eingekocht, und so die Rippen von beiden Seiten glasürt, im Kranz angerichtet und ein weißes Zwiebelmus in ihre Mitte gegeben.

Schöps-Rippchen gedämpft mit kleinen Möhren. Côtelettes de mouton aux petites racines.

Die Rippchen werden wie vorhergehend zubereitet und angerichtet, und in ihre Mitte werden Möhrchen, in natürlicher oder Olivenforme, gehäuft. Zu mehrerer Verzierung kann zwischen jedes Rippchen eine Scheibe dunkle Möhre, lang Birnförmig geschnitten, gelegt werden; und so kann man dann auch ein Ragu von Gurken, von weißen Rüben u. m. d. in ihre Mitte geben.

Schöps-Rippchen gedämpft mit Lattich. Côtelettes de mouton aux laitues.

Es wird ganzer Lattich gedämpft, dann auf ein Tuch heraus zum Abtropfen gelegt und glasürt; hernach werden die, wie vorhergehend, gedämpften Rippchen mit dem Lattich zwischen einander im Kranz angerichtet und in ihre Mitte eine eingekochte Spanische Sose, worunter Nußgroß recht gute Butter legirt worden ist, gegeben.

Schöps-Rippchen gedämpft mit Pökelzunge. Côtelettes de mouton à l'ecarlate.

Die Rippchen werden wie vorgehend gedämpft und glasürt; Pökelzunge lang herzförmig geschnitten, in etwas Fleischbrühe gewärmt und glasürt; beide werden dann zwischen einander kronförmig angerichtet, und in ihre Mitte wird eine kräftige braune Soße gegeben.

Schöps-Rippchen in Papierwickeln. Côtelettes de mouton à la Maintenon.

Die Rippchen werden wie die vorhergehenden gedämpft, dann herausgehoben, abtropfen gelassen, mit legirten Kräutern übergossen, in Papier gewickelt, und auf dem Rost gebraten, (m. s. Kalbsrippchen in Papierwickeln).

Schöps-Rippchen panirt in Butter gebraten. Côtelettes de mouton panées à l'Allemande.

Nachdem die Rippchen zum Rösten vorbereitet sind, werden sie erst in zerschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt; darauf wird Butter heiß gemacht, die Rippen darein gelegt und auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten.

Schöpsrippen-Stück gespickt. Carré de mouton piqué ou en fricandeau.

Das Schöpsrippen-Stück wird schön viereckig gehauen, der Rückgrat gut weggehackt, ohne das Fleisch zu verseh ren, die Haut mit dem Nerven glatt weggeschält, und fein gespickt; dann mit den Abfällen und einigen Schnitten Kalbfleisch ein ovales Kasserol belegt, das Rückchen darauf gesetzt, gesalzen, Möhren, Wurzeln, Zwiebeln, zwei Gewürznägeln, Pfefferkörner und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; dann heraus genommen, die dünne Haut von den Rippen geschält, glasürt und auf Endivien, Sauerampf, Spinat und dergleichen angerichtet.

Schöpsenfleisch mit weißen Rüben, bürgerlich. Haricot de mouton à la Bourgeoise.

Etwa vier Pfund Schöpsbrust, Rücken, Schulter oder Hals werden in hübsche Stückchen geschnitten, ein Stück Butter heiß gemacht, das Fleisch darein gelegt und auf ziemlichem Feuer gebraten, bis daß es eine schöne gelbe Farbe hat; dann das Fett abgegossen und weiße Rüben, welche in Stäbchen, oder oliven=

förmig geschnitten sind, gelbbräunlich darinne geschmort; in dem übrigen Fett oder in Butter zwei volle Eßlöffel Mehl recht langsam gelbbräunlich geröstet, auf das Fleisch gegeben und dieses damit umgerührt, dann Fleischbrühe oder Wasser aufgegossen, gut durcheinander gemengt und unter steter Bewegung aufgekocht; Salz, Zucker, weißer Pfeffer und die weißen Rüben dazu gefügt, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, und eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt oben darauf gelegt, zugedeckt und recht langsam weich gedämpft; zuletzt abgefettet, im Nothfall die Sose allein zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und wieder darauf gegeben, dann in eine tiefe Schüssel, in ein Silberkasserol oder eine Schale angerichtet.

Schöpsbrust geröstet. Poitrine de mouton grillée.

Die Schöpsbrust wird gekocht oder gedämpft, bis sich die Rippen heraus ziehen lassen; und diese dann alle heraus gezogen, so wie auch die harten Brustknochen weggebrochen, die faserige Haut weggeschnitten und ansehnlich zugerundet, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Semmelbröseln belegt und auf dem Rost gebraten; dann Armen Manns-Sose oder Krauskohl dazu gegeben.

Schöpsbrust als Carbonaden. Poitrine de mouton en carbonnades.

Einige Brüste werden in vier Querfinger breite Stückchen, und diese in lange, gespitzte Herzform zugeschnitten, wobei auch die rothen Brustknochen weggeschnitten werden; dann kräftig weich gedämpft, glasürt, im Kranz angerichtet, und Endivien, Zwiebelmus, kleine Möhren oder dergleichen in ihre Mitte gegeben.

Schöps-Hälse geröstet. Collets ou Cous de mouton grillés.

Von den halben Schöps-Hälsen wird das blutige Ende weggehackt; dann werden sie gewällt, im Fleischkessel weich gekocht, wie die Schöpsbrust mit Semmel belegt und auf dem Rost gebraten; Fleischsaft, Pfeffer-Sose oder Krauskohl wird darunter gegeben.

Schöps-Hälse à la St. Menehould. Collets ou Cous de mouton à la Sainte-Menehould.

Von zwei ganzen Schöps-Hälsen wird das blutige Ende weggehauen; dann werden sie gewällt und kräftig weich gedämpft; heraus genommen, nett zugeschnitten, mit einer Fasten-Beschamel überstrichen, mit Semmelbröseln, worunter etwas geriebener Parmesankäs gemischt ist, gut belegt, mit zerlaßner Butter gut über-

spritzt und im Ofen gute Farbe nehmen gelassen; dann eine braune Italiensche Sose darunter angerichtet.

Schöps-Schwänze glasürt. Queues de mouton glacées.

Sieben bis acht Schöps-Schwänze werden zu gleicher Größe zugeschnitten, ausgewässert und gewällt; dann kräftig weich gedämpft, abtropfen gelassen und fein gekerbt; die glühende Schaufel darüber gehalten oder im Ofen ein wenig getrocknet, schön glasürt und um Endivien, Spinat oder dergleichen angerichtet.

Schöps-Schwänze panirt nach englischer Art. Queues de mouton panées à l'Anglaise.

Die vorhergehenden weich gedämpften Schwänze werden, nachdem sie abgetrocknet sind, mit Salz und Pfeffer bestreut, in mit Eidotter legirter Butter umgewendet, gut mit Semmel belegt und im Ofen oder in der Röhre, oder auf dem Rost, nachdem sie vorher mit bloß zerlaßner Butter überspritzt worden sind, zu schöner Farbe geröstet; ein Fleischsaft wird darunter gegeben.

Geblättertes Schöps-Ragu. Emincé de mouton.

Kalt gewordener Schöpsstoß wird dem Faden nach in Zolldicke Walzchen geschnitten, von Haut und Nerven befreit, und der Quere in Messerrückendünne Blättchen geschnitten; dann in etwas Butter geschwenkt und über wenig Kohlen aufgewärmt; hernach eingekochte Spanische Sose dazu gegeben, durcheinander gemengt, gehörig gesalzen und mit Citronsaft gehoben. So kann man Kapern, oder Pfeffergurken in kleine dünne Blättchen geschnitten dazu thun; oder eine Sardellen- oder Italiensche Sose dazu nehmen; zuletzt in ein Reis-Kasserol oder auf eine Schüssel, mit gebacknen Krusten in Gurksform bekränzt, angerichtet.

Geblättertes Schöps Ragu mit frischen Gurken. Emincé de mouton aux concombres.

Auf die vorhergehend beschriebenen aufgewärmten Schöpsblätter wird ein braunes Gurken-Ragu gegossen, mit Glasur und weißem Pfeffer verstärkt, und wie vorgehend angerichtet.

Geblättertes Schöps-Ragu mit Zwiebeln. Emincé de mouton aux ognons.

Drei bis vier große Zwiebeln werden geschält, mitten durch, die Spitze weg, das Herze heraus, und die Hälften in Scheiben geschnitten, welche dann in Halbzirkeln zerfallen; vier Loth Butter heiß gemacht, die Zwiebeln goldgelb darinne geröstet, dann abge-

gossen, wieder zurück in das Kasserol gethan, etwas Consommee oder Fleischbrühe und weißer Pfeffer dazu gegeben und eine halbe Stunde eingedämpft, hernach Spanische Sose dazu gefügt, gehörig gesalzen und, wenn die Sose die gehörige Dickigkeit hat, über die mit Butter aufgewärmten Schöpsblättchen gegossen, durcheinander geschwenkt und wie vorhergehendes Ragu angerichtet.

Bürgerlich wird zu diesen Ragus gut verkochte und wohlschmeckende Einbrenn-Sose genommen.

Gehäck von Schöps mit verlohrnen Eiern. Hachis de mouton aux oeufs pochés.

Derbes Schöpsenfleisch, gebraten oder gedämpft, wird, nachdem alle Haut und Nerven weggeschnitten sind, fein gewiegt oder gehackt, in eingekochte, heiße braune Sose gethan und heiß gerührt, aber ja nicht kochen gelassen; es muß weder trocken noch dünne seyn; zuletzt wird ein Stückchen frische Butter darunter legirt und mit weißem Pfeffer gewürzt, auf die Schüssel angerichtet und verlohrne Eier darum gesetzt. Dazwischen kann man auch gebackne Semmelkrusten, in Hahnenkammform, stecken.

Schöps-Mus. Purée de mouton.

Das vorhergehend beschriebene fein gewiegte Schöpsenfleisch wird im Mörser mit ein wenig Brühe angefeuchtet und fein gestoßen, dann mit eingekochter brauner Sose verdünnt, ziemlich warm gerührt, gehörig gesalzen und durch ein Sieb gestrichen; beim Anrichten wird es heiß gerührt, ein Stückchen frische Butter darein legirt und in kleine oder große Reiskasserole angerichtet. Das Mus muß mehr dick als dünne seyn.

Leichter Kuchen von Schöps. Gâteau soufflé de mouton.

Schöps-Gehäck oder Mus, auf vorgehende Art bereitet, wird mit einem Stückchen Butter mehr genährt, ohngefähr sechs Eierdotter darunter gemischt und zuletzt der Schnee von drei Eierweißen darunter gezogen; ein glatter Model oder Kasserol mit klarer Butter, etwas dicke ausgestrichen, der Boden mit einem runden Papier belegt, und dieses wieder mit Butter bestrichen; die Masse darein gefüllt und ohngefähr fünf und dreißig bis vierzig Minuten gebacken; dann auf die Schüssel gestürzt, dünne glasürt und ein starker Fleischsaft, mit Citronsaft geschärft, darunter gegeben.

Vom Lamm. De l'agneau.

Die Milch- oder Säuglämmer sind die besten; sie dürfen aber nebenher nicht gefressen haben. Um sie zu mästen giebt man ihnen die Milch von mehreren Müttern. Uebrigens müssen sie im Fleisch weiß, und auf den Nieren gut mit Fett bedeckt seyn.

Lammsköpfchen mit legirter Sose. Têtes d'agneaux à la Poulette.

Zwei mit der Haut geputzte Lammsköpfchen werden ausgelöst, gewässert, gewällt, zugeputzt und gedämpft, wie solches bei dem Kalbskopf zu ersehen ist, nur daß sie nicht so lange zu ihrem Garkochen brauchen. Sie werden dann behutsam heraus gehoben, von reinem und schönen Ansehen auf die Schüssel gesetzt, und eine legirte Sose, worunter zuletzt etwas gewällte feingeschnittene Petersilie, ein Stückchen frische Butter und Citronsaft gezogen worden ist, darunter angerichtet. So können die Füße, die Lunge und das Herz, nachdem alles gewässert und gewällt worden ist, mit gedämpft werden, nur keins zu weich; desgleichen die Leber, welche nur ohngefähr fünf Minuten braucht; dann wird alles in kleine hübsche Stückchen geschnitten, nebst geschwitzter Schampinionen in die legirte und ganz fertige Sose gethan und unter die Köpfchen, in eine mit Krusten besetzte Schüssel, angerichtet. Auch kann man ein andres feines Ragu, eine italiensche Sose u. s. w. darunter geben.

Lammsohren mit Salpikon. Oreilles d'agneaux au salpicon.

Die Lammsohren werden ganz wie die Kalbsohren vorbereitet, gedämpft und in ihrem Sud kalt gestellt; dann heraus genommen, abgetrocknet, die Knorpeln spitzig zulaufend beschnitten, mit Salpikon gefüllt, mit Aufleg-Sose bestrichen, in weißen frischen Semmelbröseln umgewendet, dann in fein zerschlagenen Eiern umgekehrt und wieder in Semmel umgewendet und damit gut belegt; nachher aus heißem Schmalz gebacken, angerichtet und ein Strauß gebackne Petersilie oben darauf gelegt.

Lammsohren italienisch. Oreilles d'agneaux à l'Italienne.

Werden ganz wie die Kalbsohren auf diese Art bereitet; übrigens können alle Veränderungen damit so wie mit jenen gemacht werden.

Lamms-Zungen. Langues d'agneaux.

Diese werden wie die Schöpszungen vorbereitet und eben die Veränderungen damit gemacht.

Lamms-Füße weiß eingemacht. Piéds d'agneaux à la Poulette.

Der große Knochen bis an das Gelenke wird ausgelöst; dann werden die Füße gewässert, gewällt, in frisches Wasser gethan, heraus gewaschen, abgetrocknet und die noch einzelnen Haare abgeflammt; hernach in einer Weiß-Brühe weich gedämpft; dann heraus genommen, abtropfen lassen, nett zugeschnitten und in ein andres Kasserol gelegt, legirte Sose darauf gegossen, umgeschwenkt, ein wenig gewällte und feingeschnittene Petersilie, ein wenig recht gute Butter, weißer Pfeffer und Citronsaft dazu gefügt, gut gebunden und dann angerichtet.

Lamms-Milche. Ris d'agneaux.

Diese werden ebenso wie die Kalbsmilche zubereitet.

Lamms-Gehirne. Cervelles d'agneaux.

Diese unterliegen ebenfalls derselben Bereitungsweise wie die von den Kälbern.

Lamms-Schultern gedämpft. Epaules d'agneau braisées.

Zwei Lamms-Schultern werden vollkommen von den Vordervierteln gelöst, der Schaufel- oder der folgende Knochen behutsam heraus geschnitten, das Fleisch von innen mit mittelstarken Speckstriemchen, welche mit Pfeffer und Salz bestreut sind, durchzogen, dann mit Hefinadel und Bindfaden zusammen geheftet und eine länglichte Form gegeben; mit Speckplatten bedeckt und in ein Kasserol, welches mit Speckplatten und Kalbsschnitten belegt ist, gesetzt, zwei Zwiebeln, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken und ein wenig Thimian hinzugefügt, drei Achtelkanne Fleischbrühe darunter gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und ein und eine halbe, bis zwei Stunden, Kohlen unten und oben, gedämpft; dann heraus genommen, der Faden heraus gezogen, rein zugeputzt und zugeschnitten, schön glasürt und auf Endivien, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben.

Lamms-Schultern gespickt. Epaules d'agneau piquées.

Zwei Schultern werden, wie vorhergehend, ausgelöst, mit Heftnadel und Bindfaden zusammen gezogen und eine gewölbte oval-

runde, angenehme Form gegeben; dann mit der Oberfläche in kochendes Wasser gelegt, bis diese hart geworden ist, und hernach in kaltes Wasser gethan; wenn sie ganz kalt geworden sind, werden sie nochmals geputzt, abgetrocknet und dann fein gespickt, gesalzen, und wie vorhergehende gedämpft; glasürt und über Sauerampfmus, Schampinionmus, Endivien und dergleichen angerichtet.

Lamms-Schultern auf pohlnische Art, oder in Halbtrauer. Epaules d'agneau à la Polonaise ou en demi deuil.

Die Schultern werden wie die vorhergehenden ausgelöst, von innen mit Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, Muscatblüthe, neue Würze und einigen Gewürznägeln bestreut, mit der Heftnadel und Bindfaden rund herum aufgefaßt und wie jenen eine angenehme Form gegeben; oder es werden alle Knochen ausgelöst und die Schultern in kleine Ballons gestaltet. Auf der Mitte wird eine Rose von feinem Speck gespickt, und um den Speck herum ein Streifen von feinen Trüffel-Stiftchen, vermittelst eines feinen Spießchens, eingesteckt. Sie werden wie die vorhergehenden Schultern eingesetzt, mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und wie jene gar gedämpft; dann schön glasürt und auf eine gehackte Trüffel-Sose gesetzt.

Lamms-Rippchen geschwungen. Côtelettes d'agneau sautées, ou à la minute.

Diese Rippchen werden ebenso wie die Schöps-Rippchen vorbereitet und beendet, nur daß sie verhältnißmäßig kleiner bleiben. Das Fleisch von zwei auch drei Rippchen wird bei den mehrsten an eins geschnitten. Zu ihrem Garmachen, welches auf starkem Feuer geschehen muß, werden nur ohngefähr zwei Minuten gebraucht.

Lamms-Rippchen à la Constance. Côtelettes d'agneau à la Constance.

Die Rippchen werden wie die vorhergehenden beendet und kronförmig angerichtet; in ihre Mitte wird ein Ragu von Hahnenkämmen und Nieren, fetter Gansleber und Schampinionen, in feiner Beschamel-Sose, gegeben.

Lamms-Rippchen nach der Toulouserin. Côtelettes d'agneau à la Toulouse.

In die Mitte der vorhergehenden Rippchen wird ein weißes Reichen-Ragu angerichtet.

Lamms-Rippchen mit Aufleg-Sose. Côtelettes d'agneau à la sauce à hatelet.

Die Rippchen werden wie die vorhergehenden bereitet und in der Butter auf beiden Seiten steif gemacht, dann herausgenommen, zugedeckt und kalt gestellt; hernach werden sie nochmals beschnitten, mit einer Aufleg-Sose überstrichen und in feinen Semmelbröseln umgewendet, darauf in zerlassene, laue Butter getaucht, wieder in Semmel umgewendet und gut damit belegt, auch in gute Forme gerichtet und auf eine flache Schüssel gereihet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden diese Rippchen auf einen mit Speck bestrichenen Rost auf sanfte Kohlenglut gesetzt, auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten und dabei wohl in Acht genommen; kronförmig angerichtet und in ihre Mitte eine italienische Sose gegeben.

Lamms-Rippchen panirt englisch. Côtelettes d'agneau panées à l'Anglaise.

Man läßt die vorbereiteten Rippchen wie die vorhergehenden auf beiden Seiten anziehen, und nimmt sie dann heraus; die Butter, wenn sie verkühlt ist, wird mit Eierdottern legirt, die Rippchen darinne umgewendet, mit Semmelbröseln gut belegt und auf einen Rost gereihet. Vor dem Anrichten werden sie bei sanfter Kohlenglut, auf beiden Seiten, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und trocken, oder ein Fleischsaft darunter gegeben.

Lamms-Rippchen panirt in Butter gebraten. Côtelettes d'agneau panées à l'Allemande.

Werden ganz wie die Schöps-Rippchen dieser Art bereitet.

Lamms-Rippchen nach dem Marschall. Côtelettes d'agneau à la Maréchal.

Die zubereiteten Rippchen werden, roh, mit einer dick eingekochten und stark legirten weißen Sose, welche gallern muß, überstrichen und in Semmel umgewendet; ein Viertelpfund Butter wird leicht zerlassen und mit acht Eierdottern legirt, darein werden die Rippchen dann getaucht und darauf wieder in Semmel umgewendet, dieses auch nochmals wiederholt, und dabei auf schöne Form gesehen. Vor dem Anrichten werden sie auf einen, mit Speck bestrichenen, Rost gelegt, auf sanfter Kohlenglut, und mit aller Achtsamkeit, zu schöner Farbe gebraten; kronförmig angerichtet und in ihre Mitte ein Fleischsaft gegeben.

Lamms-Rippchen in Papierwickeln. Côtelettes d'agneau en papillotes.

Werden ganz wie die Kalbs-Rippchen dieser Art bereitet.

Zusammengereimtes-Essen von Lamm. Epigramme d'agneau.

Es werden zwei Vorder-Vierteln dazu genommen; die Schultern so abgelöst, daß die Brüste gut bedeckt bleiben, am Spieß gebraten und, wenn sie kalt sind, ein kleines, schönes Blankett mit Schampinionen davon gemacht; die Rippchen werden zum Schwingen bereitet; die Brüstchen wie die gedämpften Lamms-Schultern gedämpft und zum Verkühlen hingestellt; dann heraus genommen, zwischen zwei flache Schüsseln gelegt, beschwert und erkalten lassen; hernach in eben so viele Stückchen, als es Rippchen sind, geschnitten, am dicken Ende zugerundet und auf der entgegengesetzten Seite zugespitzt, so daß es ein langes Herz vorstellt, und an der spitzigen Seite auch ein Knöchel ein wenig über das Fleisch vorstehen gelassen; dann mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in legirte Butter getaucht und gut mit weißen, feinen Semmelbröseln belegt; vor dem Anrichten werden sie auf einem, mit Speck bestrichenen, Rost auf sanfter Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten; die Rippchen werden in der Butter gar gemacht und glasürt; dann werden diese zwischen einander schön kronförmig angerichtet, und in ihre Mitte das heiß gemachte Blankett gegeben.

Lammsbrust-Schnittchen mit Spargelspitzen. Tendrons d'agneau au pointes d'asperges.

Die Brüstchen werden wie vorhergehend gedämpft und zugeschnitten; der Satz durch ein feines Sieb gegossen, abgefettet, bis zu halber Glasur eingekocht und über die Schnittchen gegossen. Vor dem Anrichten in dieser Glasur gewärmt, gut glasürt, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte ein Ragu von Spargel gegeben. So kann auch Spinat und junge Möhren in ihre Mitte gegeben werden.

Lammsbrust-Schnittchen eingemacht und gebacken. Tendrons d'agneau à la Villeroy.

Die Brüstchen werden wie die vorhergehenden gedämpft und zugeschnitten, dann mit einer stark eingekochten und legirten weißen Sose übergossen; wenn die Sose recht kalt ist und gallert, so werden die Schnittchen vollkommen damit umgeben und in Semmelbröseln umgewendet, dann in fein zerschlagenen Eiern gut umgekehrt und wieder in Semmel umgewendet und gut damit belegt;

bei dem Anrichten aus heißem Schmalz, zu schöner Farbe gebacken, angerichtet und eine Handvoll gebackne grüne Petersilie oben darauf gegeben.

Gebacknes Lammfleisch. Agneau frit.

Das ganze Vorder=Viertel kann dazu verwendet werden. Das Fleisch wird in kleinen Fingerdicke und zwei Fingerbreite Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, einige Stunden hingestellt und einige Male umgeworfen; dann mit Mehl bestreut und damit trocken abgerieben, hernach in fein zerschlagene Eier getunkt, darauf in feinen Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt; dann langsam aus dem Schmalz gebacken, angerichtet und oben darauf gebackne Petersilie gegeben. Statt in Eier, kann man die Schnittchen auch in frisches Wasser tauchen, und dann mit Semmel belegen.

Lammfleisch gebeizt und gebacken. Agneau en marinade ou en friteau.

Das Fleisch wird wie vorhergehend zugeschnitten, in eine tiefe Schüssel gethan, Salz und Pfeffer darauf gestreut und umgeschwenkt; Zwiebelscheiben, Petersilsträußchen, zwei Lorbeerblätter und der Saft von einigen Citronen hinzugefügt, zugedeckt, Manchmal umgeschwenkt und einige Stunden stehen gelassen; dann in eine Serviette gethan, eine Handvoll Mehl darüber gestreut, und darinne auf= und abgerollt, bis daß alle Stückchen um und um trocken sind; hernach sogleich etwas langsam gebacken, so daß das Fleisch Zeit hat durchaus gar zu werden; übrigens muß es krustig seyn. Die Zwiebelringchen können eben auch so in Mehl abgetrocknet und zu schöner Farbe gebacken werden; und werden dann oben darauf gestreut.

Beide Arten gebacknes Lammfleisch sind bürgerlichen Erholungs=Orten besonders zu empfehlen, indem diese Gerichte Jedermann munden, und ein Trunk angenehm dazu schmeckt.

Lammfleisch weiß eingemacht. Fricassé d'agneau.

Das Fleisch vom Vorder=Viertel wird klein geknickt, gewaschen und in lauem Wasser gewässert; dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, sechs bis acht Minuten gewällt und dabei verschaumt, hernach in frisches Wasser gethan, nochmals rein abgewaschen und alsdann in hübsche Stückchen geschnitten; darauf sechs Loth Butter zerlassen, das Fleisch darinne umgeschwenkt und auf mäßigem Feuer ein Weilchen geschmort, ohne daß es Farbe nimmt; dann zwei Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut und gut umgeschwenkt, mit Fleischbrühe oder im Nothfall mit der durch ein feines Sieb ge=

gossenen Wällbrühe begossen, so daß es darüber gehet, und gut bewegt, bis daß es kocht, dann Salz, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein kleiner Strauß grüne Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, und etwas grober weißer Pfeffer oder Pfefferkörner hinzu gefügt, zugedeckt und ganz langsam gekocht, bis es weich ist; dann die Zwiebel und der Strauß heraus genommen, abgeschaumt und abgefettet, die Sose abgegossen und zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; unterdessen das Fleisch in netten Stückchen in ein andres Kasserol gelegt, die Sose mit drei bis vier Eierdottern legirt und durch ein Haartuch darüber gewunden, im Bad heiß gemacht und zuletzt ein kleines Stückchen frische Butter, gewällte feingeschnittene Petersilie und etwas Citronsaft darunter geschwenkt. Dazwischen kann etwas in Salzwasser abgekochter Brechspargel oder Blumenkohl angerichtet werden.

Bürgerlich läßt man etwas fein gewiegte Citronschale mitkochen; auch wird die Sose nicht immer mit Eierdottern legirt; der Geschmack kann übrigens noch durch Schampinionen, Steinpilzen und Morcheln, welche man eine Zeitlang mitkochen läßt, oder durch einen Theelöffelvoll feingewiegter Schalotten, so wie auch durch ein Stückchen Sardellenbutter, zuletzt darunter legirt, verändert werden.

Lamms-Brüstchen gefüllt. Poitrines d'agneau farcies.

Die Brüstchen werden wie die Kalbsbrust mit einer Semmel-Fülle gefüllt und dann gebraten; oder schön weich gedämpft, kalt gestellt, dann in schöne Scheibchen geschnitten, im Kranz angerichtet, mit den Speckplättchen vom Dämpfen überdeckt, eine Glocke darauf gestürzt und so im heißen Bad, oder im kühlen Ofen oder in der Röhre erwärmt; dann die Speckplättchen abgenommen, das etwaige Fett ausgetunkt, und eine legirte Sose mit gewällter feiner Petersilie, oder sonst eine beliebige Sose darüber gegossen.

Vorderes Lamms-Viertel gefüllt, gebraten. Quartier d'agneau de devant farci à la broche.

Zwischen den Rippen und der Schulter wird das Viertel untergriffen, mit einer Semmelfülle, wie die Kalbsbrust, gefüllt, ein Spießchen zwischen Rippen und Schulter durchgesteckt, damit auf den Bratspieß gebunden, gesalzen, in mit Butter bestrichenes Papier gehüllt und gebraten; ein Weilchen vor dem Anrichten das Papier abgenommen, mit leicht zerlassener Butter beträufelt und gute Farbe nehmen lassen; eine kräftige Brühe wird darunter gegeben.

Hinter-Lamm gebraten. Rot-de-bif d'agneau à la broche.

Das Hinter-Lamm wird ganz wie der Hinter-Schöps an den Spieß bevestiget, mit Salz überstreut, der Rücken mit dreifachen und die Keulen mit zweifachen, mit Butter bestrichenen, Papier umbunden, und fünf Viertel- bis eine und eine halbe Stunde gebraten; eine Weile vorher das Papier abgenommen, mit leicht zerlassener Butter beträufelt und schöne Farbe nehmen lassen; dann eine starke Brühe, oder Erdäpfelmus mit Rahm, oder weiße Bohnen, oder Zwiebelmus und dergleichen darunter angerichtet.

Weißes Lamms-Ragu. Blanquette d'agneau.

Gebratnes, kaltgewordenes, derbes Lammfleisch wird von aller Haut und Nerven befreit und in dünne, gleichgroße runde Scheibchen geschnitten; frische Schampinionen zugeputzt und in Citronsaft geschwenkt, ebenfalls in dünne Scheibchen geschnitten, mit frischer Butter auf dem Feuer geschwungen, schnell eingedämpft und über das Fleisch geschüttet. Vor dem Anrichten wird hinlänglich weiße legirte Sose heiß gemacht, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, das Fleisch mit den Schampinionen dazu gethan, heiß geschwungen und in ein Reiskasserol, oder in eine Schüssel angerichtet und starke Semmelkrusten darum gelegt.

Vom Zickel. Du chevreau.

Das Zickel (junge Ziege), wenn es recht gut ist, wird im Ganzen ebenso wie das Lamm bereitet.

Vom Schwein. Du cochon.

Ein junges Schwein von drei Vierteljahr, siebenzig bis achtzig Pfund schwer, und von guter Mast, ist für die bürgerliche Küche das beste. Da ist es nicht zu fett, und mit sammt dem Speck, frisch, gepökelt oder geräuchert genossen, ist es immer saftig und von angenehmen Geschmack. In hohen Küchen wird nicht häufig Gebrauch von dem Schweinefleisch gemacht, Speck und Schinken ausgenommen, welche da ein großes Bedürfniß sind; außerdem werden die Brüste von zarten Schweinen, gepökelt oder geräuchert, noch am mehrsten angewendet.

Schweins-Kopf gefüllt, kalt. Hure de cochon.

Der Kopf mit dem Hals bis in die Schultern hinan wird voll abgeschnitten; die darauf befindlichen Haare werden abgeflammt

und die Ohren inwendig gut gereiniget; dann wird er rein abgeschabt und gewaschen, von unten, zwischen den Kinnladen, aufgeschnitten und behutsam ausgelöst, so daß ja kein Loch in die Haut geschnitten wird; dann auf eine Serviette ausgebreitet, das Fleisch auf den dicken Theilen bis auf Daumendicke weggeschnitten und davon auf die Stellen gelegt, wo keins ist, und mit Salz und Pfeffer überstreut; von dem übrigen Fleisch und etwa ebensoviel von der Keule, und so viel Speck, als es Fleisch ist, wird eine Fülle bereitet; nämlich: Fleisch und Speck werden aus aller Haut und Nerven geschabt, Salz, Pfeffer, Gewürznägel, Muscatnuß, neue Würze, gestoßene Lorbeerblätter, Thimian, und nach Belieben ein wenig Knoblauch, so wie etwas feingeschnittene und überwällte Schalotten dazu gethan, alles zusammen recht fein gewiegt und zuletzt recht fein gestoßen, dann vier bis sechs Eier, eins nach dem andern, darunter gestoßen, und hernach probirt, ob die Fülle eine feine Bindung habe, sonst nachgeholfen; die Zunge wird gewällt und rein abgeschält. Der Kopf wird dann halben Fingersdicke mit der Fülle überstrichen, mit Speck, Schweinefleisch, schwarzen Trüffeln und halb weich gekochter Pökelzunge oder Schinken, welches alles in Fingerdicke Striemen geschnitten und mit feinem Salz, Pfeffer, feiner Würze, gestoßenen Lorbeerblättern, feinem Thimian, Petersilie und feiner Zwiebel stark gewürzt und gut darinne umgewendet worden ist, an und durcheinander, der Länge nach, belegt, wieder mit Fülle überstrichen und wieder mit den Striemen belegt, und so fort, bis daß der Kopf so voll ist, daß er beim Zusammenbiegen seine natürliche Forme wieder annimmt; der Aufschnitt wird dann zugenähet und über den offnen Hals eine Speckschwarde gelegt; dann wird der Kopf in bester Form, die Ohren auf den Kopf legend und in natürlicher Lage zu erhalten gesucht, so vest als möglich in eine reine Leinwand eingewickelt und eingenähet, in eine passende Dämpfwanne, oder in einen passenden Kessel auf eine Unterlage von Speckschwarden gesetzt, zu einem starken Kopf vier entbeinte Kalbsfüße, drei Pfund Rind- drei Pfund Kalbfleisch und die kleingehackten Knochen von dem Kopf gethan; mit halb weißem Wein und halb Wasser, nach Belieben auch bloß mit Wasser angefüllt, daß es darüber geht, ankochen lassen und verschaumt, dann Salz, acht Lorbeerblätter, etwas Thimian, wenig Basilicum, ein starker Strauß Petersilie, Zwiebeln, sechs Möhren, Gewürznägeln, Pfeffer, Ingber und nach Belieben auch einige Zinken Knoblauch hinzu gefügt, mit doppeltem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, und nachher mit dem Deckel zugedeckt, langsam drei Stunden, auch wohl länger, gekocht; unterdessen öfters probirt, indem man mit einer spitzigen Spicknadel hinein sticht, sobald diese leicht durch das Fleisch geht, so ist der Kopf genug gekocht; hernach aufgedeckt und in diesem Sud kalt werden gelassen;

nach dem vollkommnen Erkalten wird der Kopf heraus genommen, aufgebunden, der Bindfaden heraus gezogen, rein abgewischt, die Ohren etwas aufgestutzt, der Hals mit einem recht scharfen Messer glatt geschnitten und auf eine Schüssel, mit einer Serviette belegt, angerichtet. Auch kann man ihn über gehackte Fleisch-Sulze setzen und den Rand mit Sulz-Schnitten bekränzen. — Die Zunge wird ganz, oder in Striemen geschnitten mit in den Kopf gefüllt, und das Maul vor dem Füllen zugenähet.

Schweins-Kopf gefüllt auf französische Art. Hure de cochon à la manière de Troyes.

Der Kopf wird wie der vorhergehende ausgelöst und nebst dicken Striemen Fleisch und Speck von der Schulter, mit Salz, Pfefferkörnern, allerlei feinem Gewürz, fein gestoßenen wohlriechenden Kräutern, feiner Petersilie und Zwiebeln gewürzt, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit einer Leinwand überdeckt und mit einem Deckel oder einer andern Schüssel vest verschlossen, und so acht bis zehn Tage gebeitzt; dann der Speck in Fingerdicke Striemchen geschnitten und zwischen den dicken Fleisch-Striemen und der geputzten Zunge, der Länge nach, vest aneinander in den Kopf gefüllt, so daß er seine erste Gestalt wieder erhält, und dann zugenähet; dieser wird darauf wie der vorherbeschriebene Kopf eingesetzt, mit drei Flaschen rothen Burgunder Wein und übrigens mit Wasser begossen, oder auch lauter Wasser genommen, und dann ganz wie jener gekocht und beendet.

Man kann auf den Kopf auch ein Salzwasser, nachdem solches kalt geworden ist, gießen, so daß es darüber gehet, eine Handvoll Wachholderbeeren, vier Lorbeerblätter, sechs Gewürznägeln, Pfeffer, zwei bis drei Zinken Knoblauch, ein Loth gereinigten, gestoßenen Salpeter, Thimian, Basilicum und Salbei dazu thun, vor Einwirkung der Luft, wie vorher gesagt worden ist, bewahren, und so acht bis zehn Tage beitzen lassen; dann zum Abtropfen legen, die Kräuter und Gewürze weg thun, den Speck mit frischen, fein gestoßenen Gewürzen, riechenden Kräutern ꝛc. bestreuen und darinne umwenden, und übrigens wie oben verfahren. Auch kann man das Fleisch mit Fülle verbinden (m. s. vorhergehenden Kopf), und schwarze Trüffeln in Striemen geschnitten, so wie Pistazien mit hinein füllen.

Schweins-Ohren mit Zwiebeln. Oreilles de cochon en menu-de-Roi.

Etwa vier Ohren werden abgeflammt und gut gereiniget, dann gewällt, abgefrischt, nochmals durchgesehen und hernach weich gedämpft; nach dem Erkalten in gleichgroße Striemchen geschnitten;

acht große, weiße Zwiebeln mittendurch getheilt, das Herz und die Spitze weggethan, und die Zwiebeln dann in Halbzirkeln geschnitten, in Butter, auf gutem Feuer, geschwitzt, bis daß sie anfangen wollen Farbe zu nehmen, hernach schnell abgegossen, wieder zurück in das Kasserol gethan, etwas braune Brühe und zweimal so viel braune Sose dazu gefügt und langsam bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; dann abgeschaumt und abgefettet, die Ohren dazu gegeben, durchgeschwenkt und in das Bad heiß gestellt; bei dem Anrichten etwas französischer Senf, ein wenig Weinessig und nöthiges Salz dazu gethan, angerichtet und Semmelkrusten darum gesetzt.

Schweins-Ohren mit Erbsenmus. Oreilles de cochon à la purée de pois.

Die Ohren werden wie die vorhergehenden gereinigt, gewällt, nett zugeschnitten und in einer Dämpfbrühe weich gedämpft; dann in die Schüssel rund herum aufgestellt und ein Mus von trocknen oder grünen Erbsen in ihre Mitte angerichtet. Ebenso kann man sie mit Linsenmus, mit weißen Rüben und dergleichen geben.

Schweins-Füße geröstet. Piéds de cochon à la Sainte-Menehould.

Sechs Schweins-Füße werden abgeflammt, rein geputzt und in warmen Wasser rein gewaschen; dann der Länge nach mittendurch geschnitten, wieder zusammen gepaßt, mit weißem Schürzen-Band wie einen Zopf eingewickelt und beide Enden angenähet, damit die Füße nicht von den Knochen weichen können; hernach in einer Dämpfbrühe, im Nothfall in Fleischbrühe, nebst Möhren, Zwiebeln, einem Strauß Petersilie, Lorbeerblatt, Thimian, Basilicum, zwei Gewürznägeln, Pfeffer und Salz, recht weich gedämpft, und darinne erkalten lassen; nachher heraus genommen, die Bänder abgemacht, von einander getheilt, in lauwarmer Butter umgewendet, mit frischen weißen Semmelbröseln gut belegt, auf dem Rost gebraten und trocken gegeben.

Schweinsrippen geröstet mit Robert-Sose. Côtelettes de cochon à la Sauce Robert.

Diese Rippen werden wie die Schöpsrippchen vorbereitet, nur daß sie größer ausfallen, und einige Minuten mehr zu ihrem Garmachen brauchen; sie werden dann natürlich auf dem Rost gebraten, oder im Kasserol geschwungen und glasürt, im Kranz angerichtet und eine Robert-Sose in ihre Mitte gegeben. Ebensowohl kann eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose dazu gegeben werden.

Schweinsrippen panirt geröstet. Côtelettes de cochon panées grillées.

Die vorhergehenden Rippen werden in zerlassene Butter getaucht, mit Semmel belegt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte ein Fleischsaft gegeben.

Schweins-Lendchen am Spieß mit Pfeffer-Sose. Filets mignons de cochon en entrée de broche.

Drei ansehnliche Schweins-Lendchen werden zum Spicken vorbereitet, fein gespickt und ein bis zwei Tage in die Essigbeitze gelegt; dann schlangenförmig an kleine Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, schnell gebraten, glasürt und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

Schweins-Rücken gebraten. Échinée ou carré de cochon à la broche.

Das Stück vom Hüftknochen an bis an die Schulter wird zum Theil oder ganz genommen, schön viereckig geschnitten, der Rückgrat weggehackt, und wenn es von einem jungen zarten Schwein ist, wo der Speck mit der Haut darauf sitzt, so wird diese kleinwürflicht durchschnitten; ist aber der Speck abgeschält, so muß das Fleisch noch mit kleinem Querfinger dicken Speck bedeckt seyn. Das Stück wird an den Spieß gesteckt, gesalzen und eine und eine halbe bis zwei Stunden gebraten und eine starke Brühe darunter gegeben. Soll es zum Voressen kommen, so wird eine Robert- Paradiesäpfel- oder Pfeffer-Sose, oder Sauerkraut darunter angerichtet.

Schweins-Viertel gebraten. Grosse pièce de cochon ou de porc frais.

Das Hinter-Viertel wird bis an die erste Rippe genommen, die Haut durchaus klein würflicht eingeschnitten, an den Spieß gesteckt, und gut bevestiget, mit Salz überstreut, mit Butter bestrichenen Papier doppelt, und auf der dünnen Stelle dreifach überbunden, drei bis vier Stunden gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, eine schöne Farbe gegeben und eine kräftige Brühe, oder Pfeffer- oder Paradiesäpfel-Sose und dergleichen darunter angerichtet.

Schweinskopf-Sulze. Aspic de hure de cochon.

Vier Pfund vom Schweins-Kopf, besonders Ohren, werden mit einer halben Flasche weißen Wein, einer Viertelskanne Weinessig und übrigens kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und gut ver-

schaumt, dann eine große Zwiebel, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, vier Gewürznägeln, ein starker halber Theelöffelvoll ganzer Pfeffer, Citronschale und Salz hinzu gefügt, zugedeckt und ganz langsam gekocht, bis es weich ist; dann aufgedeckt und ziemlich verkühlen lassen; hernach das Fleisch heraus genommen, die Brühe abgefettet und durch ein feines Sieb oder durch eine Serviette gegossen und ein wenig davon recht kalt gestellt um zu sehen, ob sie beim Sulzen die gehörige Vestigkeit habe, sonst müßte man sie noch ein wenig einkochen. Das Fleisch wird, nachdem es recht kalt und vest geworden ist, in halben Finger lange und dicke Striemchen geschnitten; auch kann man Pökel-Zunge oder Schinken, oder auch schönes Pökelfleisch und grüne Pfeffergurken eben so schneiden, dazu thun, und durcheinander in eine Schalotten-Forme oder Kasserol oder Napf füllen; die reine, klare Brühe wird lau gemacht, gut gesalzen und nach Belieben noch geschärft, und so viel davon auf das Fleisch gegossen, daß dieses damit überdeckt ist, ein wenig durcheinander bewegt, und dann vest sulzen gelassen. Zuletzt wird die Forme in warmes Wasser getaucht, damit sich die Sulze löst, und dann auf die Schüssel gestürzt. Die Schüssel kann mit klarer Sulze verziert werden, wozu man im Nothfall die übrige Brühe verwenden kann, (m. s. Klare Fleisch-Sulze).

Gepökelte Schweinsbrust-Schnitten. Petit salé.

Es werden dazu die Brüste von jungen Schweinen, welche mit Fleisch durchwachsen und nicht zu fett sind, genommen; sie werden in Stückchen geschnitten, und mit Salz, welches getrocknet und fein gestoßen, und worunter ein wenig gestoßener gereinigter Salpeter gemischt worden ist, recht eingerieben; dann schichtweise in einen Topf, recht vest aneinander, gelegt und die Lücken mit Salz ausgefüllt; der Topf mit einer Leinwand überdeckt, und so gut als möglich verschlossen. In zehn bis vierzehn Tagen sind sie gut und können alsdann zu Sauerkraut, Kohl, Erbsen und dergleichen mehr gegeben werden.

Eingehüllte geräucherte Schweins-Zungen. Langues de porc fourrées.

Die Schweins-Zungen werden ganz so wie die Rinds-Zungen dieser Art behandelt; oder es werden die Schlünde weggeschnitten, die Zungen gebrüht und ihnen die erste Haut abgezogen; dann werden sie mit feinem Salz, worunter etwas gereinigter und ebenfalls fein gestoßener Salpeter gemischt worden ist, recht eingerieben und in einen Topf vest aneinander gereihet; Wachholderbeere, Lorbeerblätter, Thimian, Basilicum, und nach Belieben einige Scha-

lotten darauf gethan, ein hölzerner Teller darüber gedeckt und beschwert, mit einer Leinwand und Stürze bestmöglichst verschlossen und acht Tage an einen frischen Ort gestellt; dann heraus genommen, abtropfen lassen, und in Schweins- oder Rinds-Därme, welche erst eine Stunde lang in Salzwasser und wohlriechenden Kräutern gelegen haben, gesteckt, beide Enden zugebunden und in Rauch gehenkt, bis sie trocken sind. Beim Gebrauch werden sie in warmen Wasser abgewaschen, mit Wasser, etwas Wein, Zwiebel, einen Strauß grüner Petersilie, Lorbeerblätter, wenig Thimian und Basilicum weich gekocht, in ihrem Sud verkühlen gelassen und dann rein geschält.

Ein Schwein einzupökeln und zu räuchern. Manière de saler et de fumer un cochon.

Nachdem die Hinter- und Vorder-Schinken, so wie die Hüft- Rippen- Hals- und Brust-Stücken gehauen und nett zugeschnitten sind, werden sie mit Salz, welches erst getrocknet und fein gestoßen, und mit desgleichen gestoßenem, gereinigten Salpeter gemischt worden ist, (auf die Metze Salz kann etwa acht Loth Salpeter genommen werden), jedes Stück einzeln, um und um recht eingerieben und die Oeffnungen bei den Schinken, zum Beispiel an den Hessen, werden mit gestoßenem Pfeffer ausgestreut; dann werden die großen Stücken, mit der Haut unten, in ein dazu geeignetes Faß von Eichenholz, wo die Salzbrühe nicht durchschlägt, und welches erst mit Salz ausgerieben worden ist, die kleinern Stücken dazwischen und darüber, vest aneinander gelegt, die Lücken mit den Knöcheln ausgefüllt, und oben darüber noch Salz gestreut; nachher wird das Faß mit reiner Leinwand überdeckt und mit einem Deckel gut verschlossen und so drei bis vier Tage stehen gelassen; darauf wird es mit der sich gesammelten Brühe übergossen, wieder gut verdeckt, und alle Tage so fort; oder es wird einige Tage später ein passender Deckel unmittelbar auf das Fleisch gelegt und beschwert, oder durch eine Schraube nach und nach zusammen gepreßt, bis daß die Salz-Brühe über das Fleisch gehet und so drei bis vier Wochen fort; dann werden die Stücken zum Abtropfen gelegt, durch sanftes Platten mit dem flachen Hackmesser in die natürliche Forme gerichtet, in den Rauch gehenkt und ganz langsam geräuchert, bis daß sie äußerlich trocken sind. Am besten geschiehet dieses in einer Rauch-Kammer, oder Feueresse, wo man den nöthigen Rauch blos durch einige harte Holzspäne geben, und ganz kalt räuchern kann. Endlich wird das Geräucherte in einer finstern, etwas luftigen Kammer aufbewahrt. Um die Fliegen mehr abzuhalten, ist es gut die Stücken mit harter Holz-Asche zu überstreuen.

Schinken zu machen auf französische Art. Manière de faire le jambon.

Nachdem man Schinken machen will, mehr oder weniger, wird eine Salz-Brühe folgendermaßen bereitet: In das dazu bestimmte Pökelfaß werden verschiedene riechende Kräuter, als: Lorbeerblätter, Thimian, Basilicum, Salbei, Münzkraut und Wachholderbeere; desgleichen Salz und etwas gereinigter Salpeter gethan, halb gute Wein-Hefen und halb frisches Wasser darauf gegossen und so zugedeckt einige Tage stehen gelassen; nachher durch ein Tuch gegossen, die Kräuter ausgedrückt und das Ganze mit etwas frischem Wasser ab- und durchgespült. Die Schinken werden dann in das Faß vest aneinander und übereinander gereihet, und die Salz-Brühe darauf gegossen, so daß sie darüber weggehet; so werden sie, gut zugedeckt, drei bis vier Wochen stehen gelassen. Danach werden die Schinken heraus gezogen, abgetrocknet und in den Rauch gehenkt; nachdem sie gut geräuchert sind, mit halb Wein und halb Weinessig abgerieben, trocknen gelassen, um daß ihnen die Fliegen nicht schaden, und aufbewahrt.

Schinken auf gewöhnliche Weise. Jambon au naturel.

Es wird ein guter Schinken genommen; alles Gelbe, was auf dem Fleisch und auf dem Speckrand sitzt, weggeschnitten, der Schluß-Knochen ausgelöst, das dünne Ende schön abgerundet, das Knie an der Hesse weggehackt und der Schinken selbst über Nacht, und wenn er sehr trocken ist, auch noch länger, gewässert. Dann wird er ganz vest in ein reines Tuch gebunden und eingenähet, in eine passende Dämpf-Wanne gelegt, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, zwei Zwiebeln, vier Gewürznägeln, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian und Basilicum, und nach Belieben auch einige Zinken Knoblauch dazu gefügt, Wasser darauf gegossen, daß es darüber geht, angekocht, zugedeckt und ganz langsam drei, vier bis fünf Stunden fortkochen lassen; während dieser Zeit wird mit einer spitzigen Spickenadel einige Male probirt, ob der Schinken weich ist, und wenn sie leicht hinein sticht, so ist er gut; darauf wird er zurück gezogen und in seinem Sud halb verkühlen gelassen; dann heraus genommen, aufgebunden, rein zugeschnitten, zwei Fingerbreit hinter der Hesse die Haut im Halbzirkel und schlängelnd eingeschnitten, die übrige Haut aber behutsam abgezogen; hernach mit schön gelber abgeriebener Semmel-Rinde übersiebt, und über eine Serviette auf die Schüssel angerichtet. Um den Heßknochen wird ein weißes Papier zierlich gewunden. Dieser Schinken kann warm über Spinat und dergleichen, oder auch kalt gegeben werden.

Schinken mit Fleisch-Sulze. Jambon à la gelée.

Der wie vorhergehend gekochte Schinken bleibt in seinem Sud an einem kühlen Ort bis zum andern Tag stehen; dann wird er heraus gehoben, aufgebunden und abgetrocknet; hernach ebenfalls wie jener zugestutzt; nachdem er schön glatt und nett zugeschnitten ist, wird er mit lauer Glasur schön überglänzt und die glühende Schaufel entfernt darüber gehalten um die Glasur ein wenig zu röthen, mit gehackter klarer Fleisch-Sulze bestreut und übrigens damit schön verziert. Zuletzt wird er über einen Sockel von Fett, oder über gehackte Fleisch-Sulze auf eine Schüssel angerichtet, und mit Sulzschnitten bekränzt.

Auch kann man hiezu überdieses noch die Röhre aus dem Schinken lösen; wenn er dann in seinem Sude ziemlich verkühlt ist, so wird er heraus genommen, aufgebunden und nachgesehen, ob die Schale in der Ordnung ist, nachdem wieder vest eingenähet und auf eine Schüssel gesetzt, eine Platte darauf gestürzt und mit sieben bis acht Pfund Gewicht beschwert; nach dem vollkommnen Erkalten wird er wie vorgehend zugestutzt und glasürt, und dann von weißer und dunkler Sulze eine Palme oder Rose nebst Bekränzung darauf ausgelegt.

Gedämpfter Schinken mit Madeira-Wein. Jambon braisé ou étouffé au vin de madère.

Ein guter Schinken wird ein bis zwei Tage gewässert; hernach das Schlußbein, und darauf das Rohrbein mit einem spitzigen scharfen Messer heraus gelöst und abgedreht; der Schinken wieder in seine natürliche Form gebracht, in ein Tuch vest eingebunden und eingenähet, und in eine passende Dämpf-Wanne gelegt; einige Schnitten Rind- und Kalbfleisch, vier Möhren, vier Petersilienwurzeln, zwei Zwiebeln, vier Gewürznägeln, Pfeffer und zwei Lorbeerblätter dazu gefügt, eine Flasche Madeira-Sec darüber gegossen, gut zugedeckt, am Rand mit Mehlteig verpappt, und so in einem gut geheitzten, hernach aber abgekühlten Ofen, oder zwischen glühender Asche, drei bis vier Stunden gedämpft; dann wird der Schinken heraus genommen, der Satz durchgegossen, rein abgefettet und zur Sose eingekocht; der Schinken aber wird aufgebunden, nett zugestutzt (m. s. d. vorhergehenden), und die fette Oberfläche mehrmals glasürt; nachdem auf eine Schüssel, über eine Serviette, gelegt und mit grüner Petersilie bekränzt. Die Sose wird daneben gegeben. — Das Gelbe, was auf dem Fleisch und an dem Speckrand sitzen könnte, wird hier ebenfalls, wie bei den vorhergehenden Schinken, vor dem Kochen weggeschnitten. Auch kann dieser Schinken auf Spinat und anderes Gemüse angerichtet werden.

Schinken gebraten mit Malaga-Wein. Jambon à la broche au vin de malaga.

Der Schinken wird nach vorhergehender Weise entbeint und schön zugerundet; dann ein bis zwei Tage gewässert, wenn es nöthig ist; darauf in ein tiefes Gefäß gelegt, Zwiebel und Möhren in Scheiben, einige zerpflückte Lorbeerblätter und einige Gewürznägeln dazu gefügt, eine Flasche Malaga-Wein, sonst auch Madeira- Xeres- oder Schampagnerwein darüber gegossen, mit Leinwand überdeckt und mit dem Deckel auf das beste verschlossen, vier und zwanzig Stunden so stehen gelassen; hernach an den Spieß gesteckt, nach Befinden drei bis vier Stunden gebraten und währenddem mit seiner Beitze begossen, dann nach vorhergehender Weise die Haut abgezogen und am Spieß glasürt, oder mit legirter Butter überstrichen, mit feinen Semmelbröseln übersiebt und schöne Farbe nehmen gelassen; der Satz wird aufgelöst, durchgegossen, rein abgefettet, zur Sose eingekocht und etwas unter den Schinken, und die übrige daneben gegeben.

Speck zu bereiten. Manière de préparer le lard.

Der Speck wird in ganzen Seiten abgelöst, ohne Fleisch daran zu lassen; dann mit Salz, welches getrocknet, gestoßen und durchgesiebt worden ist, um und um recht eingerieben; hernach Speck auf Speck auf ein Bret, und darüber wieder ein Bret gelegt, und in einen Keller, welcher nicht zu feucht ist, oder in ein Gewölbe gestellt und gut beschwert; nach vierzehn Tagen die obere Seite unten gethan und wieder so lange stehen gelassen, dann an einen luftigen trocknen Ort, wo ihn die Sonne nicht bescheint, aufgehenkt, und gut getrocknet; auch kann er kalt geräuchert werden.

Blut- oder Schwarz-Würste. Boudins noirs.

Ein und ein halbes Pfund frischer Speck wird im Wasser ziemlich weich gekocht und hernach ganz kleinwürflicht geschnitten; Salz, Pfeffer, Gewürznägeln, Muscatblüthe und Ingber, alles gestoßen und verhältnißmäßig dazu gethan; eine Kanne Schweinsblut durch ein Sieb darauf gegossen; eine Zwiebel scheibicht geschnitten nebst einigen Scheiben Schinken und zwei Lorbeerblättern mit Eiesgroß Butter und zwei Eßlöffelvoll Wasser ganz langsam geschwitzt, bis daß die Butter klar hervor tritt; nachdem eine halbe Kanne Rahm darauf gegeben, um ein Drittheil eingekocht und dann durchgegossen, und wenn er verkühlt ist, ebenfalls unter die Masse gemengt; gekostet, ob sie gut im Salz und in der Würze sey, und hernach in mittle oder kleine Schweins- oder Kalbs-Därme, ja nicht zu voll, gefüllt, zugebunden und in Spannenlange Würste unterbunden, in kochendes, gesalznes Wasser gethan, öfter

gewendet und ganz langsam acht bis zehn Minuten gekocht; dann heraus auf ein Tuch gelegt und kalt werden lassen. Bei dem Gebrauch werden sie fein eingekerbt und auf dem Rost oder in einem flachen Casserol in Butter gebraten.

Blut- oder Schwarz-Würste auf französische Art. Boudins ordinaires ou noirs.

Dazu wird, statt Speck, ebensoviel frisches Schweine-Schmeer geschnitten; acht große, würflicht geschnittene Zwiebeln werden in Butter weiß abgeschwitzt und, wenn sie verkühlt sind, dazu gethan, übrigens werden dieselben Gewürze wie vorhergehend genommen, und eine Viertelskanne guter Rahm dazu gegossen, gut gemengt und dann ganz wie vorhergehend verfahren.

Gemeine Blut-Würste. Boudins ordinaires à l'Allemande.

Dazu werden gewöhnlich die Kehlen und das dünne Bauchfleisch (Bauchspeck), so wie die Zunge, die Nieren und das Herz gewällt, das heißt: im Wasser weich, doch nicht zu weich gekocht; dann klein würflicht geschnitten und in einen Asch übereinander gethan, daß es warm bleibt; hernach stark Salz, Pfeffer, fein geriebener Majoran, etwas neue Würze, Gewürznägeln und Ingber darüber gestreut, gut untereinander gemischt und leicht angedrückt, so daß sich die Würze gut an das Fleisch anlegt; hernach das Blut, welches derweile zugedeckt an einem lauen Ort gestanden hat, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag darauf gegossen, doch nur so viel, daß die Lücken zwischen dem Fleisch damit ausgefüllt werden, leicht durcheinander gemengt und gekostet, ob die Masse gut gesalzen und gewürzt ist, sonst das Fehlende noch dazu gethan; darauf in die wohlgereinigten Därme gefüllt, doch nicht ganz voll, damit sie beim Kochen nicht aufspringen, und oben und unten zugebunden, oder mit hölzernen Spießchen gut zugesteckt; in die kochende Wällbrühe gethan, ganz langsam gekocht und dabei manchmal umgewendet, bis daß sie vest sind; zur Probe, ob sie gar sind, wird mit etwas Spitzigem hineingestochen, und nachdem kein Blut mehr, sondern Fett heraus dringt, da sind sie gut; sie werden dann der Größe nach, nacheinander heraus genommen und auf ein Tuch oder Bret gelegt; über die großen wird ein Bret gedeckt und dieses beschwert. Will man sie räuchern, so werden sie mit dicken Bindfaden übernezt, aufgehenkt und wo möglich bei kaltem Rauch geräuchert bis sie äußerlich trocken sind.

Leber-Würste. Andouilles de foie.

Die Schweins-Lunge und Krauße (das Fett, was zwischen den Därmen sitzt) wird weich gekocht, dann in Stückchen, und dabei das Harte weg geschnitten; das Gehirn wird abgeschält, die Leber roh aus den Häuten und Nerven geschabt, dazu gethan, Salz, Pfeffer und fein geriebener Majoran dazu gefügt und alles durcheinander recht fein gewiegt oder gehackt; hernach in dünne oder mittlere Schweinsdärme gefüllt, aber nicht ganz voll, oben und unten zugebunden oder gut zugesteckt, und in die kochende Wällbrühe, oder in kochendes Wasser gethan und zehn bis funfzehn Minuten ganz langsam gekocht; dann heraus genommen, in kaltem Wasser abgespült und auf ein reines Tuch oder Bret gelegt. Sie können dann kalt genossen oder eingekerbt und in Butter aufgebraten werden. Zu Vermehrung der Masse kann auch eine Kalbsleber, Lunge und Gekrös genommen werden. Auch kann man geweichte und ausgedrückte Semmel, und einige Eier dazu nehmen. Desgleichen kann man etwas gereinigte kleine Rosinen darunter mengen.

Brat-Würste. Saucisses. Saucissons.

Es wird zartes Schweinefleisch von der Keule, Hüfte, Rücken oder Schulter genommen und berechnet: daß Fleisch und Speck in dem Gewicht sich gleich sind; dieses wird aus den Häuten und Nerven geschabt, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Gewürznägeln und fein geschnittene Citronschale dazu gefügt und alles, mehr oder weniger, fein gehackt, während dem auch, auf ohngefähr vier Pfund ein Glas guter weißer Wein, oder Weißbier, oder Wasser dazu gegossen und gut darunter gemischt; dann in Schöpsdärme (Saitlinge), oder in dünne Schweinsdärme gefüllt, und Fingerslang oder auch länger gemacht. Beim Gebrauch wird etwas Butter erhitzt, die Würste darein gelegt und langsam auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten; sie werden dabei mit einer Nadel gestochen. Desgleichen können sie auf dem Rost gebraten werden. Auch kann man die Fülle mit fein gewiegter Karbe (Kümmel) oder Schalotten würzen.

Um die Würste mehrere Tage gut zu erhalten, muß die Anfeuchtung unterbleiben.

Salami- oder Servelat-Würste. Cervelats.

Fünf Pfund mageres, kurzes Rindfleisch von der Nuß, und eben so drei Pfund Schweinefleisch, werden aus allen Häuten und Nerven geschabt und recht fein gewiegt oder gehackt; drei Pfund frischer Speck wird ebenfalls von den Häuten geschabt und gewiegt aber körnig gelassen, und dann zu dem Fleisch gethan; ohn-

gefähr zehn Loth Salz, drei Loth gemahlener oder ganz grob gestoßener Pfeffer und drei Loth gestoßene und durchgesiebte Kardemome hinzu gefügt, und alles durcheinander geschnitten, bis daß es gut gemischt ist; dann in wohlgereinigte Rinds-Därme recht vest eingefüllt, oben und unten mit Bindfaden zugebunden, mit Nadeln gestochen, damit daß die Luft alle heraus kann, mit Salz überstreut und eingerieben, und so unter manchmaligem Umwenden bis zum andern Tag liegen gelassen; hernach luftig gehenkt, daß sie erst abtrocknen, dann in Papier leicht eingehüllt und wo möglich kalt geräuchert, bis daß sie äußerlich trocken sind. Auch kann man sie bloß in der Luft trocknen.

Vom Spanfärkel oder Milch-Schweinchen. Du cochon de lait.

Spanfärkel oder Milch-Schweinchen gebraten. Cochon de lait à la broche.

Das Milch-Schweinchen wird zwischen vierzehn Tagen und drei Wochen alt genommen, und darauf gesehen, daß es hübsch rund sey. Es wird dann mit einem spitzigen, scharfen Messer in die Kehle, durch die Brust-Höhle nach dem Herzen zu abgestochen, und gut ausbluten gelassen; darauf wird es gleich so warm mit recht feingestoßenem Pech überstreut, und mit beinahe kochendem Wasser überbrühet, mit der Hand, etwas aufdrückend, den Borsten entgegen darauf hingefahren, und so die Haare weggeschoben, bis es um und um rein ist, dann aufgeschnitten, ohne ein zu großes Loch zu machen, und alle Eingeweide heraus genommen, rein gewaschen und ein wenig gewässert, hernach aufgehenkt, daß es recht trocken wird. Am andern Tag wird es von innen gesalzen, die Vorderfüße unter die Brust, und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen, und mit Spießchen bevestiget, an den Spieß gesteckt, mit Salzwasser überstrichen und schnell, ungefähr drei Viertelstunden zu rothgelber Farbe gebraten. Während des Bratens wird jeder Tropfen heraus quellender Saft mit einer Serviette schnell und rein weg gewischt, um das Auftrocknen, was eine unreine Haut machen würde, zu verhüten; übrigens wird es einige Male mit feinem Oehl oder mit Speck überstrichen. Nach dem Abziehen von dem Spieß, wird in den Hals ein Fingertiefer Einschnitt gemacht, damit der eingeschlossene Dampf die spröde Haut nicht erweiche. Um dem Schweinchen mehr Völligkeit zu geben, wird ein Stück weißes Brod mit Speckplatten überlegt, vor dem Braten darein gesteckt, und nach dem Braten wieder heraus genommen. Auch kann ein Strauß Salbei in den Leib gesteckt werden.

Spanfärkel gefüllt gebraten, englisch. Cochon de lait à l'Anglaise.

Die Leber vom Schweinchen wird, nachdem die Galle weggenommen ist, fein geschnitten und gestoßen, ebensoviel ausgetrockneter Semmelteig, und ebensoviel Butter und Kalbseuter dazu gefügt, auch Salz, Pfeffer, feines Gewürz, ein wenig Salbei und in Butter geschwitzte feine Kräuter dazu gethan und alles untereinander recht fein gestoßen, dann nach und nach zwei ganze Eier und drei Dotter darunter gemischt und in den Leib des Schweinchens gefüllt; dann wie vorhergehendes, nur etwas länger gebraten, manchmal mit Oehl bestrichen, und eine Pfeffer-Sose darunter angerichtet.

Sauer gekochtes Spanfärkel. Cochon de lait à la vinaigrette.

Das Milch-Schweinchen wird erst mittendurch, und nachher in zwei Fingerbreite hübsche Stückchen geschnitten, in ein Kasserol gereihet, zwei Zwiebeln mit sechs Gewürznägeln besteckt, ein Strauß von Petersilie, Dragun, drei Lorbeerblättern und wenig Thimian, grober weißer Pfeffer und Salz dazu gefügt, eine halbe Flasche weißer Wein, eine Viertelskanne Weinessig und so viel Fleischbrühe darauf gegossen, daß es darüber gehet, dann schnell gekocht, so daß wenn das Fleisch weich, die Brühe auch zur nöthigen Sose eingedämpft ist; nachdem gehäuft angerichtet, die Brühe darüber gegossen und mit feinen Kräutern bestreut.

Vom Wild-Schwein oder Schwarzwildpret. Du sanglier.

Wildschweins-Kopf gefüllt. Hure de sanglier farcie.

Der Kopf wird mit dem Hals bis in die Schultern hinein, in gerader, senkrechter Linie abgeschnitten und die Haare werden mit glühenden Eisen rein abgesengt, ohne ihn zu verwunden; dann wird er rein gewaschen und ohne die Haut zu beschädigen, ausgelöst; mit Fülle und Fleisch-Striemen vom Wildschwein, halb weich gekochten Schinken, Speck und Trüffeln, ganz dem Kopf vom zahmen Schwein ähnlich, gefüllt und auch ganz wie dieser beendet. Wenn der Kopf von einem dreijährigen Schwein ist, so müssen die Zuthaten in jeder Hinsicht um die Hälfte reichlich vermehrt werden, und er muß dann auch wohl sechs bis sieben Stunden kochen. Wenn er in lauter Wein gekocht werden kann, so ist es um so besser; in solcher Brühe kann er hernach an einem kalten Ort auch länger aufbewahrt werden. Er wird alsdann wie der zahme

Schweinskopf auf einer Schüssel, oder auch über einen Sockel angerichtet.

Um sich der guten Form mehr zu versichern, kann der Rüssel mit glatten Holzspänen, gedrängt aneinander, bis zum Hals hinauf belegt, und dann erst eingebunden werden.

Man kann den Kopf auch blos mit dicken Striemen Fleisch von den Wildschweins-Schultern, wovon die Nerven geschnitten, desgleichen Fingerdicken Striemen Speck, welche erst gut mit Salz, allerlei Gewürzen und Kräutern stark bestreuet und darinne umgewendet worden sind, dicht aneinander ausfüllen. Auch kann man den Kopf auf französische Weise, wie die zahmen Schweins-Köpfe, beitzen, und ganz wie diese zubereiten.

Wildschweins-Kopf natürlich. Hure de sanglier au naturel.

Der Kopf, nachdem er abgesengt und wohl gereiniget ist, wird dem Kalbskopf dieser Art ähnlich, ausgelöst und der Aufschnitt zugenäht; statt dem Stück abgehauenen Rüssel ein starker, runder Stab dazwischen gesteckt und die Schnautze gut darüber zusammen geheftet; dann in eine Leinewand eingebunden und eingenähet, und dem gefüllten Kopf ähnlich in einem wohlverzinnten Kessel weich, aber ja nicht zu weich gekocht. Man kann auch blos sechs oder acht Kälberfüße dazu thun, Wasser und Weinessig, und wenn es seyn kann einige Kannen Wein darauf gießen, ankochen, verschaumen, dann hinreichend Salz, vier bis sechs große Zwiebeln, acht bis zwölf Lorbeerblätter, Citronschale, ein Loth Pfeffer, ein halbes Loth Gewürznägel, neue Würze, Ingber, eine Handvoll Wachholderbeere, wenig Thimian, desgleichen Basilicum und Salbei, einen guten Strauß grüne Petersilie, so wie nach Belieben auch einige Zinken Knoblauch hinzu fügen, und nach dem Kochen darinne erkalten lassen. Beim Gebrauch wird der Stab heraus gezogen, der Kopf nett zugestutzt und den andern ähnlich angerichtet. Auf eine Serviette gesetzt kann man ihn mit grüner Petersilie oder mit grünen Lorbeerblättern bekränzen. Ein zahmer Schweins-Kopf, gebrüht oder gesengt, kann auch so zubereitet werden.

Wildschweins-Lenden. Filets de sanglier.

Die Lenden werden abgehäutet und fein gespickt, dann in eine Essigbeitze gelegt, Salz, Zwiebelscheiben, einige Lorbeerblätter, etwas Salbei, Basilicum, Thimian, Wachholderbeere, Pfeffer, Nelken, und nach Belieben Schalotten und einige Zinken Knoblauch dazu gefügt, und drei, vier bis sechs Tage beitzen gelassen; hernach in ein mit Speck gefüttertes und mit Zwiebel, Möhren, Lorbeerblatt, Thimian und wenig Salbei belegtes Kasserol gesetzt, ein wenig

Wein und Fleischbrühe dazu gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, Kohlen unten und oben langsam weich gedämpft; nachdem glasürt und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

So können die Lenden auch am Spieß gebraten werden.

Wildschweins-Rippen geschwungen. Côtelettes de sanglier sautées.

Diese Rippen werden ganz wie die Schöpsrippen dieser Art bereitet, glasürt und angerichtet, und in ihre Mitte wird eine Pfeffer- oder Robert-Sose gegeben.

Wildschweins-Rippen panirt und geröstet. Côtelettes de sanglier panées, grillées.

Auch diese Rippen werden den Schöpsrippen dieser Art ganz ähnlich bereitet.

Wildschweins-Keule. Cuisse de sanglier.

Eine schöne Schweins-Keule kurz gehauen und der Schluß-Knochen ausgelöst, oder auch das ganze Hinterviertel wird, wenn die Haare abgesengt sind, rein abgekratzt und abgewaschen, gesalzen, mit Bindfaden übernetzt und in eine passende Dämpf-Wanne gesetzt, mit vier bis sechs Kannen weißen Wein begossen, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, zwei große Zwiebeln, acht Lorbeerblätter, wenig Thimian, Salbei, Pfeffer, Gewürznägeln, neue Würze, Ingber und nach Belieben ein Gliedchen Knoblauch hinzu gefügt, gut zugedeckt, langsam weich gekocht und dann zurück gestellt. Beim Anrichten wird das Stück auf eine lange Schüssel über eine Serviette gelegt, und mit grüner Petersilie bekränzt; daneben wird eine Pfeffer- und eine Kirschen- oder Hahnebutten-Sose gegeben. Ist die Keule aus der Haut geschält, so wird sie glasürt oder eine Brod-Kruste darüber gemacht.

Wildschweins-Keule gedämpft. Cuisse de sanglier braisée.

Eine Keule wird, wie vorhergehend, rein abgekratzt, rein gewaschen und der Schlußknochen ausgelöst; dann von der untern Seite mit Fingerdicken Speckstriemen, welche erst in Salz, Pfeffer, gestoßenen Lorbeerblättern, Thimian, Basilicum, Salbei und allerlei feinen Gewürzen umgewendet worden sind, durchzogen; in ein passendes tiefes Gefäß gelegt, mit Salz bestreut und mit ganzen Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Thimian, Basilicum, Petersilsträußchen und Zwiebel, in Scheiben geschnitten, gut

umgeben, vest zugedeckt und vier bis sechs Tage so beitzen gelassen; hernach heraus genommen, mit Bindfaden übernetzt und in eine passende Dämpf-Wanne gelegt, das Ganze von der Beitze, so wie auch noch vier oder sechs Möhren und eben so viel Petersilwurzeln dazu gefügt, halb Wein und halb Wasser darüber gegossen, zugedeckt, und ganz langsam weich gedämpft; dann wie die vorhergehende Keule angerichtet, und eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose daneben gegeben.

Wildschweins-Viertel gebraten. Cuisse de sanglier à la broche.

Wenn das Viertel in seiner Haut ist, so wird diese erst abgeschält, dann in eine Essigbeitze, mit riechenden Kräutern, Gewürzen und Zwiebeln wohl versehen, fünf, sechs bis acht Tage gelegt; hernach am Spieß oder im Ofen gebraten und eine Pfeffer-Sose daneben gegeben. Auch kann eine Kirsch- oder Hahnebutten-Sose, desgleichen ein Aepfelmus, Johannsbeersulze und mehr dergleichen dazu gegeben werden.

Ebenso wird ein ganzer oder ein halber Rücken, eine Schulter, oder eine Brust, blos mürbe gelegen oder gebeitzt gebraten.

Wildschweins-Brust panirt mit Kirsch-Sose. Poitrine de sanglier panée à l'Allemande.

Die Schweinsbrust, von der Haut befreit, wird entweder in Wein gekocht wie die Keule, oder sie wird gedämpft; nämlich: gesalzen, mit einer halben Flasche Wein und eben so viel Wasser begossen, Möhren, Wurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblätter, wenig Thimian, wenig Salbei, Pfeffer, Gewürznägeln, neue Würze und Wachholderbeere dazu gefügt, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, und, Kohlen unten und oben, langsam weich gedämpft; dann die Rippen heraus gezogen, nett zugeschnitten, mit feinen Semmel- oder Brodbröseln, worunter Zucker und Zimmt gemischt worden ist, bestreut, mit dem klaren Fett vom Dämpfsatz oder mit zerlassener Butter gut überspritzt, im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe nehmen lassen, und eine Kirschen- oder Hahnebutten-Sose daneben gegeben. Alle andern Stücke vom Wildschwein können ebenso bereitet werden.

Wildschweins-Brust gekocht. Poitrine de sanglier.

Die Brust, in oder außer der Haut, wird, nachdem sie wohl gereiniget ist, mit Bindfaden gewölbt eingebunden, in ein passendes ovales Kasserol gelegt, gesalzen, Zwiebel, Möhren, Petersilwurzel oder grüne Petersilie, Lorbeerblätter, wenig Thimian, Wachholderbeere, Pfeffer, Gewürznägel, neue Würze und Citronschale dazu

gefügt, Wein, etwas Weinessig und Wasser darauf gegossen, so daß die Brühe darüber gehet, zugedeckt, langsam weich gekocht und dann vom Feuer abgestellt. Bei dem Anrichten werden die Knochen herausgezogen, die Brust nett zugestutzt, über eine Serviette auf die Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie bekränzt, und eine Pfeffer- oder Kirsch-Sose, oder eine kalte Wachholder- oder Senf-Sose dazu gegeben. So können auch andre Stücken gekocht und gegeben werden.

Wildschweins-Brust kalt. Poitrine de sanglier froide.

Die Brust wird, wie die vorhergehende, gewölbt eingebunden, und ebenso, oder, wie die Keule, in lauterem Wein gar gekocht, die Knochen heraus gezogen, wieder in die Brühe gesteckt und darinne erkalten gelassen; dann heraus genommen, abgetrocknet, nett zugestutzt und über eine Serviette, mit Petersilie bekränzt; oder auf gehackte Fleisch-Sulze mit Schulz-Schnitten verziert, angerichtet; daneben wird eine kalte Sose gegeben. Auch andre Stücken unterliegen dieser Bereitung.

Blutwürste von Wildschwein. Boudins noirs de sanglier.

Sobald das Schwein geschossen ist, so muß das Blut aufgefangen und gearbeitet werden, um daß es nicht gerinnt; dann wird es in Flaschen gefüllt und so zu Haus gebracht. Hernach wird Schmeer oder Speck von dem Wildschwein genommen und die Würste auf die nämliche Art wie die vom zahmen Schwein bereitet, nur daß gestoßene Lorbeerblätter noch zu ihrer Würze hinzukommen. Darauf werden sie in gesalznes kochendes Wasser gethan, beständig bewegt und langsam ziehen lassen bis sie veste sind, und dann heraus genommen. Vor dem Anrichten werden sie eingekerbt und in der Butter oder auf dem Rost gebraten.

Vom Hirsch- oder Roth-Wildpret. Du cerf.

Der edle Hirsch ist am besten in den Monaten Juli und August; später brunstet er und wird dadurch mager.

Hierzu wird auch der Tannen-Hirsch, als der nächste Verwandte, gerechnet.

Hirsch-Ziemer in Brodkruste mit Kirsch-Sose. Cimier de cerf à l'Allemande.

Hirschziemer wird das Stück vom Schwanz bis zum Hüftkno-

chen, und auf beiden Seiten bis zu den Kugeln, genannt; es ist der Theil, welcher am dicksten mit Fett belegt ist. Dieser wird schön viereckig geschnitten, schnell in frischem Wasser abgewaschen, mit Bindfaden übernetzt, in eine Dämpf-Wanne gesetzt, mit Wasser übergossen, zum Feuer gesetzt und rein verschaumt; dann wird nöthiges Salz, Lorbeerblätter, wenig Thimian, zwei große Zwiebeln, vier Möhren, vier Petersilienwurzeln, sechs Gewürznägeln, Pfeffer, neue Würze und eine halbe Kanne Weinessig dazu gefügt, zugedeckt, und ganz langsam weich gekocht. Eine Zeitlang vor dem Anrichten wird er heraus gehoben, nett zugeputzt, mit dem ausgekochten reinen Fett davon überstrichen, mit geriebenem schwarzen Brod, worunter Zucker und Zimmt gemischt ist, halben Fingersdicke überstreut, mit etwa drei fein zerquirlten Eiern durch einen kleinen Durchschlag überträufelt und mit Fett überspritzt, dann nochmals Messerrückendicke mit Brod überstreut und wieder mit Fett überspritzt; hernach ein wenig fette Brühe darunter gegeben und im Ofen oder in der Röhre eine gute Kruste und schöne Farbe nehmen gelassen. Statt des Fetts kann auch zerlassene Butter angewendet werden. Der Ziemer wird dann auf die Schüssel gesetzt, ein wenig Fleischsaft darunter angerichtet, oder auch mit Petersilie bekränzt; daneben wird eine Kirsch- Hahnebutten- oder Johannsbeer-Sose, und nach Belieben zugleich eine Pfeffer-Sose gegeben. — Unter einen guten Tellervoll Brod wird etwa vier bis sechs Loth Zucker und ein Loth gestoßener Zimmt gemischt. — Ein fettes Hüft- oder Rippenstück, desgleichen eine fette Schulter oder Brust kann ebenso zubereitet werden.

Hirsch-Rücken gebraten. Selle de cerf rotie.

Der Rücken, ganz oder halb, wird rein abgehäutet und gespickt. Ist er von einem jungen Stück bis drei Jahr alt, so kann er so gebraten werden, sonst aber ist es besser daß er erst vier, fünf bis sechs Tage in eine Essigbeitze gelegt wird. Hirsch-Keulen und Schultern werden ebenso gehäutet und gespickt, wohl acht Tage in den Essig gelegt und dann gebraten. — So kann die ganze Muskel von der einen Seite des Rückens ausgelöst, rein abgehäutet, wie eine Rindslende gespickt und gebraten werden. Als großes Voressen wird eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose darunter und daneben gegeben; als Braten aufgetischt, wird eine starke Brühe darunter gegossen und eine Schale voll Johannsbeer-Sulze, oder Breiselsbeere und dergleichen beigesetzt.

Hirsch-Rippen.

Die Hirsch-Rippen werden ganz den Rinds-Rippen ähnlich zubereitet.

Hirsch-Lenden gespickt und gebraten. Filets de cerf piqués à la broche.

Diese Lenden werden rein abgehäutet und fein gespickt; hernach an ein kleines Spießchen gesteckt, damit auf den Bratspieß gebunden, gesalzen und schnell gebraten; darunter wird eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose angerichtet. Die Lenden können auch einige Tage gebeitzt werden. Uebrigens unterliegen sie fast allen Bereitungsarten der Rindslende.

Gehackte Hirsch-Schnitten. Fricadeles de cerf.

Einige Pfund derbes zartes Fleisch und reichlich halb so viel frischer oder auch guter geräucherter Speck werden aus aller Haut und Nerven geschabt, Salz, Pfeffer, feine Würze, etwas gestoßene Lorbeerblätter und feiner Thimian dazu gefügt und fein gewiegt; dann wie die gehackten Kalbs-Schnitten beendet. Gehackte-Schnitten von Wildschwein, Reh und Hasen werden ebenso bereitet.

Braun eingemachtes Hirsch-Fleisch. Civet de cerf.

Ohngefähr vier Pfund Brust oder Hals werden in zwei Fingerbreite Stückchen gehackt und geschnitten, mit Wasser zum Feuer gesetzt und rein verschaumt; dann Salz, Pfeffer, vier Gewürznägeln, zwei Lorbeerblätter, etwas Thimian, ein Strauß Petersilie, zwei Zwiebeln, die Schale einer Citrone und eine Viertelskanne Weinessig dazu gefügt, zugedeckt und drei Viertheile weich gekocht; dann wird in sechs Loth ausgelassenem Speck oder Butter zwei volle Eßlöffel Mehl, benebst einem halben Theelöffel gestoßenen Zucker recht langsam schön dunkelbraun geröstet, kalt gerührt, mit der Brühe aufgelöst und aufgefüllt, angekocht und langsam fortgekocht; das Fleisch wird unterdessen frisch zugeschnitten, in ein andres Kasserol gelegt und die Brühe durch ein feines Sieb oder Haartuch darüber gegossen; so wird dann das Fleisch zugedeckt, vollends ganz langsam weich gekocht und Schaum und Fett dabei rein abgenommen; sollte die Sose nicht dicke genug seyn, so müßte sie endlich allein eingekocht werden; hernach wird es angerichtet und in Butter gebratne Erdäpfel darum gelegt oder zur Seite gegeben. Es können auch Pfeffer-Gurken, in Scheibchen geschnitten, oder Kapern zuletzt dazu gethan werden, ohne es ferner kochen zu lassen.

Geblättert-Eingemachtes von Hirsch. Emincé de cerf.

Dieses wird dem vom Schöps ähnlich zubereitet; Pfeffer- Italiensche- oder Gehackte-Sosen werden vorzüglich dazu angewendet.

Vom Hirsch-Kalb. Du faon.

Hirsch-Kalbsrücken gebraten. Selle de faon à la broche.

Der Rücken wird rein abgehäutet, fein gespickt und so, oder erst einige Tage in Essig gebeitzt, etwa eine Stunde lang gebraten; eine Pfeffer-Sose wird darunter gegeben.

Hirsch-Kalbskeule gedämpft. Cuissot de faon braisé.

Die Keule wird abgehäutet, von unten mit starkem Speck, welcher erst in Kräutern und Gewürzen umgewendet worden ist, durchzogen, und oben mit feinem Speck gespickt; darauf wird sie in eine Dämpf-Wanne, welche mit Speck, Kalbs- und Schinken-Schnitten belegt ist, gesetzt, Möhren, Zwiebeln, Wurzeln, Kräuter und Gewürz dazu gefügt, eine halbe Flasche Wein dazu gegossen, mit Papier mit Butter bestrichen bedeckt, und so, unten und oben Kohlen, weich gedämpft; dann glasürt und eine scharfe Sose darunter gegeben.

Hirsch-Kalbskeule gebraten. Cuissot de faon à la broche.

Die Keule wird rein abgehäutet und fein gespickt; dann so, oder erst einige Tage in Essig gebeitzt, gebraten. So kann sie nachher auch über hölzerne Riegel in eine Bratpfanne gelegt, halb saurer Rahm und halb Essigbeitze darauf gegeben und öfter damit begossen, in einer Röhre gebraten werden; der eingedämpfte Saft wird dann darunter angerichtet, oder auch mit etwas brauner Sose vermehrt und daneben gegeben.

Hirsch-Kalbsrippen. Côtelettes de faon.

Diese Rippen werden wie die gemeinen Kalbsrippen geschwungen und glasürt; in ihre Mitte wird eine scharfe Sose gegeben. Desgleichen werden sie panirt und geröstet.

Braun-Eingemachtes von Hirschkalb. Civet de faon.

Dieses wird ganz wie das vom Hirsch bereitet.

Vom Reh. Du chevreuil.

Die Rehe von ein und ein halb, bis zwei und ein halb Jahren, Männchen oder Weibchen, sind am vorzüglichsten. In diesem Alter brauchen sie nicht gebeitzt zu werden, sondern blos drei bis vier Tage, zur kalten Zeit aber länger, mürbe zu liegen, und be-

halten also ihren eigenthümlichen, sehr angenehmen Geschmack. Von mehreren Jahren hingegen, um das Fleisch mürbe zu bekommen, müssen die zarteren Stücken erst einige, die Keulen aber mehrere, wohl sechs bis acht Tage in der Essigbeitze liegen. Darinne können sie dann auch vier und sechs Wochen, besonders wenn die Beitze Einigemale erneuet wird, aufbewahrt werden. Die Essigbeitze kann gekocht (m. s. gekochte Essigbeitze) oder roh seyn. Zu der rohen Essigbeitze wird der Essig genommen wie er ist, Zwiebel in Scheiben, Gewürznägel, Pfeffer, Wachholderbeere, wenig Salbei, Basilicum, Lorbeerblätter, Thimian, gehöriges Salz und nach Belieben Schalotten und einige Gliedchen Knoblauch dazu gefügt; da wo die Beitze nur auf mehrere Tage gebraucht wird, kann, wenn der Essig sehr scharf ist, die Hälfte Wasser darunter genommen werden.

Rehkeule gebraten. Gigot ou Quartier de chevreuil roti.

In Frankreich, so wie in manchen andern Gegenden wird das Hüftstück bis zu den Rippen an die Keule gehauen, daher die Benennung (Quartier) Viertel; dadurch geht aber der schöne Rücken verloren und es bleiben blos die Rippen. Hier ist aber der Rükken die Hauptsache; daher werden die Keulen gleich über den Hüftknochen abgehauen. Eine solche Keule wird also glatt abgehäutet, fein gespickt, und, wenn sie von einem alten Stück ist, erst gebeitzt; dann an den Spieß gesteckt, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, ein und ein halb, bis zwei Stunden gebraten. Vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, schöne Farbe gegeben, und eine Pfeffer-Sose darunter angerichtet.

Rehkeule mit sauern Rahm. Gigot de chevreuil à la crême aigre.

Eine fein gespickte und gebeitzte Rehkeule wird am Spieß oder in der Röhre ein und eine halbe bis zwei Stunden gebraten, und dabei mit halb Essigbeitze und halb sauern Rahm begossen. Der kurz eingedämpfte Saft davon mit Glasur verstärkt, durch ein Haartuch gewunden und darunter gegeben; oder der Saft mit brauner Sose vermehrt, und theils darunter und daneben gegeben.

Rehrücken gebraten. Selle de chevreuil à la broche.

Der Rücken wird von den Hüftknochen an bis zu den drei vorletzten Rippen gehauen, nett zugestutzt, schön glatt abgehäutet und fein gespickt; er kann auf jeder Seite nur zur Hälfte, in entgegengesetzter Richtung gespickt werden; dann so oder gebeitzt, einen kleinen Spieß durch den Rückgrat gestochen, damit auf den Brat-

spieß gebunden und, unter öfterem Begießen, ohngefähr eine Stunde zu schöner Farbe gebraten. Ein Spießchen durch das Rückgrat gesteckt, damit er sich nicht werfen kann, kann er ebenfalls im Ofen oder in der Röhre gebraten werden.

Rehlendchen am Spieß. Filets de chevreuil à la broche.

Sechs bis acht Lendchen werden abgehäutet, fein gespickt und zwei Tage in Essig gebeitzt; dann eine Viertelstunde schnell am Spieß gebraten und eine scharfe Sose darunter gegeben.

Rehschultern. Epaules de chevreuil.

Die Schultern werden den Keulen ähnlich gespickt und gebraten; oder es werden die Muskeln ausgelöst, Haut und Nerven weggeschnitten, und den Lendchen ähnlich bereitet.

Rehrippchen geschwungen. Côtelettes de chevreuil sautées.

Diese werden wie die Schöpsrippchen geschwungen, glasürt, und in ihre Mitte wird eine Pfeffersose oder ähnliche gegeben. Sie können auch panirt und geröstet werden.

Rehrippen-Stückchen gebraten. Carrés de chevreuil à la broche.

Die Rippen-Stückchen von ein oder zwei Rehen werden nett zugestutzt, nämlich, es wird der Rückgrat weggehauen und die Rippchen so eingestutzt, daß sie schön gleiche viereckige Stückchen bilden. Diese werden rein abgehäutet, fein gespickt, gebeitzt, dann von guter Form auf den Spieß gebunden und schnell gar gebraten; gut angerichtet und eine Pfeffer- oder Paradiesäpfel-Sose darunter gegeben.

Braun-Eingemachtes von Reh. Civet de chevreuil.

Es werden ohngefähr vier Pfund Brust und Hals in hübsche Stückchen geschnitten und wie das Brauneingemachte von Hirsch zubereitet; oder es wird fleischiger Speck (Bauch- oder Brustspeck) in ebenfalls hübsche Stückchen geschnitten, acht Loth Butter heiß gemacht und darinne gelblicht geröstet; dann heraus genommen und das Fleisch in dieser Butter geschmort, bis daß es steif geworden ist; hernach die Butter abgegossen und darinne zwei Eßlöffel Mehl langsam schön gelbbraun geröstet; darauf wird alles zusammen gethan, umgerührt, eine Flasche rother Wein und übrigens Wasser darauf gegossen, daß es darüber geht und unter steter Be-

wegung angekocht, Salz, grober Pfeffer und ein Sträußchen von zwei Lorbeerblättern und wenig Thimian, so wie eine Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt dazu gefügt, zugedeckt und langsam fortkochen gelassen; in der letzten Stunde werden zwanzig kleine Zwiebelchen, roh oder in Butter gelb geröstet, und eben so viel Schampinionen hinzu gethan, unterdessen einige Male abgeschaumt und abgefettet, zuletzt die Sose, im Fall sie nicht dicke genug seyn sollte, allein bis zum gehörigen Grad eingekocht, vollkommen gesalzen und nach Befinden mit Citronsaft gehoben, angerichtet und mit starken Semmelkrusten belegt.

Geblättert Eingemachtes von Reh. Emincé de chevreuil.

Kalter Rehbraten wird in kleine, dünne, runde Scheibchen geschnitten, in eine heiße Pfeffer-Sose gethan, ein wenig frische Butter dazu gefügt und heiß geschwungen, ohne kochen zu lassen, dann in ein Reiskasserol, oder auf eine Schüssel angerichtet und mit glasürten Semmelkrusten bekränzt.

Rehgehirn. Cervelle de chevreuil.

Wird ebenso wie das Gehirn vom Kalb zubereitet.

Rehgehäcke. Hachis de chevreuil.

Kalter Rehbraten wird, wenn Haut und Nerven alle abgesondert sind, recht fein geschnitten, in eine heiße Pfeffer-Sose gethan, ein gutes Stückchen frische Butter darunter legirt, gehörig gesalzen, in ein Reiskasserol, oder auf eine Schüssel angerichtet und mit verlohrnen Eiern und Semmelkrusten bekränzt.

Rehmus. Purée de chevreuil.

Recht fein geschnittener Rehbraten wird, mit ein wenig Brühe angefeuchtet, recht fein gestoßen, mit eingekochter brauner Sose vermengt, leicht warm gemacht und durch ein Sieb gestrichen; beim Gebrauch wird dieses Mus heiß gerührt und ein gutes Stückchen Butter darunter legirt; es darf weder zu dicke noch zu dünne seyn; hernach in Reiskasserölchen oder auch in ein Reiskasserol angerichtet.

Vom Haasen. Du lièvre.

Eskalope von jungen Haasen. Escalopes de levrauts.

Von vier Haasen unterm Jahr werden die Rücken abgehäutet, die Muskeln von dem Hüftknochen an bis zum Hals behutsam

ausgelöst, mit der äußeren Seite auf den mit Wasser befeuchteten Tisch gelegt, mit dem dünnen scharfen Messer zwischen der feinen, vest aufsitzenden Haut und dem Fleisch eingeschnitten und so auf der Haut scharf hinfahrend, diese ganz dünne von dem Fleisch getrennt; diese Striemen werden dann der Quere in zwei Messerrückendicke, gleichgroße Scheibchen geschnitten, diese mit dem flachen Messer ein wenig geschlagen, schön gerundet, und in ein flaches mit Butter bestrichenes Kasserol aneinander gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mit klarer Butter übergossen und mit einem runden Papier, welches mit Butter bestrichen ist, zugedeckt; vor dem Anrichten auf sehr starkes Feuer gesetzt, damit beim Garmachen sich kein Fleischsaft sammeln kann, wodurch das Fleisch zach werden würde; nach einer Minute jedes Scheibchen umgewendet, und wieder nach einer Minute, wenn nämlich das Fleisch durchaus vest ist und kein Blut mehr sich darinne verhält, vom Feuer genommen, die mehrste Butter abgegossen, nöthige kräftige eingekochte braune Sose, etwas Glasur und Citronsaft dazu gethan, gut durcheinander geschwenkt und gebunden, und gehörig gesalzen; dann in eine Brodkruste, oder in ein Silberkasserol mit Semmel- oder Leberkrusten bekränzt, angerichtet. Von den Knochen und Häuten kann eine Brühe gezogen werden. Die Knochen werden nämlich klein zusammen gehackt, eine ganze Zwiebel, zwei Möhren, zwei Wurzeln, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian, Pfeffer, zwei Gewürznägeln und etwas Schinken dazu gefügt und in etwas Butter auf schnellem Feuer geschmort, bis daß alles gut angezogen hat; dann Fleischbrühe darauf gegossen, und zwei Stunden langsam gekocht; nachher durchgegossen, abgefettet, halb eingekocht, braune Sose und ein großes Glasvoll rother oder weißer Wein dazu gefügt, schnell bis zu gehöriger Dickigkeit einer Sose eingekocht, durch ein Haartuch gewunden und zu den Eskalopen verwendet.

Eskalope von jungen Haasen mit Blut. Escalopes de levrauts au sang.

Die Eskalope, wie vorhergehend zubereitet, werden zuletzt mit fünf bis sechs Eßlöffelvoll Haasenblut, welches mit ein wenig Fleischbrühe verdünnt und durch ein feines Sieb gegossen worden ist, legirt, und auf dem Feuer geschwungen, bis alles wieder heiß geworden ist, ohne kochen zu lassen; dann werden sie wie jene angerichtet.

Eskalope von jungen Haasen mit Trüffeln. Escalopes de levrauts aux truffes.

Zu den zubereiteten Eskalopen, mit oder ohne Blut, kommt

der dritte oder vierte Theil ebenso geschnittener und einige Minuten in Butter geschwungener Trüffeln; das Ganze wird gut gemischt und wie vorhergehend angerichtet. Auch können abgeschwitzte, in Scheiben geschnittene Schampinionen dazu genommen werden.

Haasenrücken-Muskeln gespickt. Filets de levrauts piqués.

Die Haasenrücken-Muskeln werden wie zu den Eskalopen unversehrt ausgelöst, rein und glatt gehäutet, ganz leicht mit dem flachen Hackmesser geschlagen, nett zugeschnitten und fein gespickt; dann in ein flaches mit Butter ausgestrichenes Kasserol, die Spitzen alle auf eine Seite gekrümmt, gelegt, gesalzen und mit einem runden, mit Butter [illegible]richenen Papier bedeckt. Vor dem Anrichten werden sechs Eßlöffelvoll Consommee und drei Eßlöffelvoll Glasur dazu gegeben, auf Kohlen gesetzt, zugedeckt und oben darauf stark Kohlen gethan, damit während einer Viertelstunde der Speck sich färbt, und der Saft zu Glasur eingedämpft ist; dann werden sie gut glasürt, in schönen Kranz angerichtet und in ihre Mitte eine braune Sose mit Haasenessenz, wie zu den Eskalopen, oder Pfeffer- oder Paradiesäpfel-Sose gegeben. Um eine Schüssel anständig zu füllen sind von jungen zarten Haasen acht bis zehn solcher Rückenmuskeln nöthig.

Von ausgewachsenen jungen Haasen werden die Muskeln in ein mit dünnen Speckplatten gefüttertes Kasserol gelegt, wenig gesalzen, mit etwa einer Viertelskanne Consommee begossen, mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, Kohlen unten und oben, eine halbe bis drei Viertelstunden lang gedämpft; von alten Haasen aber werden sie einige oder auch mehrere Tage in Essig gebeizt und dann erst gedämpft. Auch können sie schnell am Spieß gebraten werden. Ebenfalls kann man den Muskeln eine halb- oder ganzrunde, oder auch Schlangen-Forme geben.

Brauneingemachter Haase. Lièvre en civet.

Der Haase wird mit sammt der Haut in zwei Fingerbreite hübsche Stückchen geschnitten, nebst in Daumenbreite Stückchen geschnittenen Bauchspeck in der Butter geschmort, und damit ganz wie bei dem Brauneingemachten von Reh verfahren. Es kann übrigens rother oder weißer Wein, oder auch nur ein Glas Weinessig dazu genommen und dann mit Fleischbrühe, im Nothfall mit Wasser aufgefüllt werden. Zuletzt kann man das Eingemachte mit Haasenblut, welches mit einigen Eßlöffelnvoll Essig oder Fleischbrühe verdünnt und durchgegossen worden ist, legiren. Zu diesem Gericht können bloß Keulen, oder auch blos die Schultern, Brüste und Hälse verwendet werden.

Junge Haasenkeulen in Papierwickeln. Cuisses de levrauts en papillotes.

Die zarten Keulchen von jungen Haasen werden bis zum Knie ausgelöst und nach Belieben mit Speck durchzogen; dann in Papierwickel-Kräutern eine halbe Stunde gedämpft. Uebrigens werden sie wie die Kalbsrippen in Papierwickeln beendet.

Junger Haase gebraten. Levraut à la broche.

Zum Braten sollen die Haasen unterm Jahr seyn. Die Vorder- so wie die Hinterfüße werden halb weggehackt, das Fell abgestreift, die Knochen in der Mitte der Keulen gebrochen, Lunge und Leber heraus genommen, der Kopf sammt Hals an den Schultern weggeschnitten, die Schulterbeine unter die Brust gelegt und geheftet, oder in kleine Oeffnungen zwischen die Rippen gesteckt, mit dem flachen Hackmesser leicht auf den Rücken geschlagen, um die Brust niederzudrücken, bis an die Schultern rein gehäutet und fein gespickt; dann von guter Form an den Bratspieß bevestiget, mit Salz bestreut, und nach seiner Größe eine halbe oder drei Viertelstunde, unter fleißigem Begießen mit Butter gebraten. Eine starke braune Brühe oder Pfeffer-Sose wird darunter gegeben. — Auf französische Art wird der Haase nicht abgehäutet, sondern über starke Glut gehalten, so daß die Haut straff wird, dann mit dem reinen Haasenblut überstrichen und so fein gespickt oder mit Speckplatten überlegt. Auch wird die Pfeffer-Sose mit Blut legirt; oder es wird die Leber, nachdem die Galle davon genommen ist, fein gestoßen, in ein wenig Butter geschwitzt, mit Pfeffer-Sose vermischt, durch ein Haartuch gerieben, und darunter angerichtet. — Bei alten Haasen ist es sehr gebräuchlich, daß die Schultern weggelöst, und der Bauch weggehackt werden; auch werden diese, um sie mürbe zu machen, gerne erst einige Tage in die Essigbeitze gelegt.

Junger Haase gebraten englisch. Levraut à l'Anglaise.

Ein junger zarter Haase wird, ganz wie er ist, abgestreift; die Klauen an allen vier Füßen, so wie die Ohren, werden daran gelassen, letztere gebrüht und alles wohl gereiniget; in den Bauch wird eine kleine Oeffnung gemacht, Lunge, Leber und das Blut heraus genommen, die Galle von der Leber gethan und diese fein gehackt, ein kleiner abgetrockneter Semmelteig mit Rahm gemacht, so viel als es Leber ist dazu gethan und zusammen fein gestoßen, dann einen dritten Theil trockne Butter, vier Eierdotter, Salz, Pfeffer, feines Gewürz und ein wenig feine Salbei dazu gefügt und nach und nach alles fein darunter gemischt; hernach eine große Zwiebel klein würflicht geschnitten, in Butter weiß geschwitzt,

bis daß sie schwindet, und, wenn sie kalt ist, unter die Fülle gerührt; es kann auch etwas Haasenblut darunter gemengt werden; übrigens muß die Fülle eine feine Bindung haben. Mit dieser Fülle wird der Haase gefüllt, der Bauch zugenähet, die Keulenknochen in der Mitte gebrochen, die Hinterfüße unter sich unter den Bauch, und die Vorderfüße unter die Brust gelegt und angeheftet, und dem Kopf und dem ganzen Haasen die Richtung, als wenn er im Lager läge, gegeben. In dieser Richtung wird er an den Spieß gelegt, gesalzen, mit Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und eine Stunde gebraten. Vor dem Anrichten wird das Papier und der Speck weggenommen, mit zerlassener Butter beträufelt und gefärbt, ein wenig starke Brühe darunter, und eine Sosenschale voll Johannsbeer-Sulze daneben gegeben.

Haasen-Schnitten mit kleinen Zwiebeln. Lièvre aux petites ognons.

Von einem frisch gebratnen Haasen werden die Muskeln im Ganzen ausgelöst, in gleichgroße länglichte Stückchen geschnitten, und auf die Schüssel hübsch angerichtet; darüber wird eine eingekochte kräftige braune Sose gegossen, kleine glasürte Zwiebeln darauf gestreut, und mit Semmelkrusten bekränzt. So kann auch eine Gehackte- oder Italiensche-Sose darüber gegossen werden.

Haase mit sauern Rahm. Lièvre à la crême aigre.

Der Haase wird gespickt und frisch oder gebeitzt genommen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas gepulverten Lorbeerblättern bestreut, am Spieß, oder über hölzerne Riegel gelegt, in der Röhre gebraten und währenddem mit gutem sauern Rahm begossen. Der Satz wird abgefettet, und nebst etwas brauner Brühe und Glasur bis auf einige Anrichtlöffelvoll dicklicher Brühe eingekocht, mit Citronsaft gehoben, durch ein Haartuch gerungen und unter den Haasen gegeben. Statt des Citronsafts kann anfänglich ein Anrichtlöffelvoll Weinessig, so wie nach Belieben auch einige Schalotten, feingeschnitten, zu dem Rahm gefügt und der Haase damit begossen werden. Soll der Haase als Eingemachtes dienen, so wird er wie vorhergehend zerschnitten und angerichtet; der Saft mit brauner Sose verdickt und vermehrt, durchgewunden, erhitzt und darüber gegossen. Semmelkrusten werden darum gelegt.

Haase mit Kraus-Kohl. Lièvre aux choux frisés.

Der Haase wird gespickt, gebraten und wie vorhergehend zerschnitten; auf die Schüssel erst ein wenig Kohl gethan, der Haase im Kranz zierlich darum gelegt, der übrige Kohl gehäuft in die

Mitte angerichtet, und oben darauf werden glasürte Maronen, oder kleine Erdäpfelchen, in etwas starker brauner Brühe, ein wenig frischer Butter, Salz und Zucker umgeschwenkt und glasürt, gegeben. So kann der Haase auch mit Sauerkraut und mehr dergleichen gegeben werden.

Gefüllter Haase à la Sainte-Denis. Lièvre à la Sainte-Denis.

Der Haase wird auf französische Art über Kohlenglut gehalten und die Haut gesteift, eine kleine Oeffnung gemacht, Lunge und Leber heraus genommen und reinlich behandelt, so daß es nicht nöthig ist, ihn zu waschen; darauf mit halb Fingerdickem Speck, welcher in Salz, Pfeffer, und Kräutern umgewendet ist, überall durchzogen; die Leber, nachdem die Galle weggenommen ist, fein geschnitten und mit eben so viel fein geschnittenem Speck feingestoßen, Salz, Pfeffer und gestoßene riechende Kräuter dazu gethan, dann zwei Mal so viel Kalbfleisch= oder Geflügel=Fülle und drei Eierdotter darunter gestoßen, in den Leib gefüllt und dieser zugenähet; hernach an den Bratspieß bevestiget, mit dünnen Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und bei gutem Feuer eine Stunde gebraten. Papier und Speck wird dann abgenommen, der Haase glasürt, und eine Pfeffer= oder Paradiesäpfel=Sose darunter gegeben. Wenn es ein alter Haase ist, so wird er nach dem Spicken erst einige Tage in eine Essigbeitze gelegt, dann abtropfen lassen, gefüllt, in eine Dämpf=Wanne auf Speckplatten gesetzt, mit Speckplatten überdeckt, einige Schnitten Kalbfleisch daneben gelegt, einige Möhren und Petersilwurzeln in Scheiben geschnitten, zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian und drei Gewürznägeln dazu gefügt, eine Flasche weißer Wein darauf gegossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so, Kohlen unten und oben, einige Stunden, nämlich bis er weich ist, gedämpft. Der Satz wird dann abgegossen, abgefettet, schnell kurz gekocht, braune Sose dazu gefügt, und, wenn es dick genug gekocht ist, durch ein Haartuch gewunden; nach Befinden ein wenig frische Butter und Citronsaft darunter gezogen, und unter den Haasen, welcher gut glasürt worden ist, gegossen.

Gedämpfter Haase. Lièvre à la daube.

Von dem Haasen wird, wie vorhergehend, der Kopf mit dem Hals bis an die Schultern weggeschnitten; der Haase über Kohlenglut gehalten und die Haut straff gemacht, dann, wie jener, mit Speck durchzogen, in Form geheftet, mit Speckplatten belegt und darüber gebunden; dann in eine Dämpf=Wanne auf Speckplatten gesetzt, einige Pfunde Kalbfleisch, zerschnitten, und einige Schnitten

Schinken darum gelegt, drei Lorbeerblätter, zwei kleine Sträußchen Thimian, ein Strauß Petersilie, zwei Zwiebeln, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln, vier Gewürznägeln, etwas Pfeffer, neue Würze und Ingber dazu gefügt, eine halbe Flasche weißer Wein und Fleischbrühe, daß es darüber geht, dazu gegossen, gut zugedeckt, und so, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Der Satz wird dann ab- und durchgegossen, abgefettet und bis auf die nöthige Brühe eingekocht; der Haase glasürt, auf die Schüssel gesetzt und etwas von der Brühe darunter und die übrige daneben gegeben.

Haasen-Rippchen mit feinen Kräutern. Côtelettes de levrauts aux fines herbes.

Es werden die Rückenmuskeln von ohngefähr drei starken Haasen genommen, rein abgehäutet und in Stückchen, einem Schöpsrippchen ähnlich, geschnitten, mit dem flachen Hackmesser leicht geplattet, und nett zugeschnitten. Die Rippchen der Haasen werden gekocht, bis daß das Fleisch sich ablöst, dann rein geputzt und zugestutzt, in jedes Stückchen Fleisch eins gesteckt und nachdem in ein flaches Kasserol gereihet. Petersilie, Zwiebel, ein wenig Schalotten und Schampinionen werden feingeschnitten, in ein Kasserol gethan, Salz, Pfeffer und ein Glas weißer Wein dazu gefügt, mit Butter und ein wenig fein geschabten Speck geschwitzt, bis daß die Feuchtigkeit verdampft ist, dann über die Rippchen gegossen und diese darinne umgewendet. Vor dem Anrichten werden sie schnell gar gemacht, und angerichtet; die Kräuter werden abgefettet, eingekochte Spanische Sose und Citronsaft dazu gefügt, gut aufgezogen und in die Mitte der Rippchen gegossen.

Haasen-Rippchen panirt englisch. Côtelettes de lièvre panées à l'Anglaise.

Die Haasen-Rippchen werden wie die vorhergehenden vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in mit Eidotter legirter Butter umgewendet, gut mit feiner weißer Semmel belegt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte wird ein Fleischsaft gegossen.

Geblättert Eingemachtes von Haasen mit Schampinionen. Emincé de lièvre aux champignons.

Von ohngefähr sechs gebratnen Haasenkeulen werden Haut und Nerven abgesondert und das Fleisch in kleine dünne Scheibchen geschnitten. Vier und zwanzig Schampinionen, welche zugeputzt und in Citronsaft umgeschwenkt worden sind, werden eben so geschnitten und mit einem Stückchen frischer Butter auf dem Feuer geschwungen, bis daß der Saft verdampft ist, hernach braune Sose

und ein Glas weißer Wein hinzugefügt und bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, nachdem das Fleisch dazu gethan und heiß gemacht, ohne kochen zu lassen, und in ein Reiskasserol, oder auf eine Schüssel angerichtet und mit Semmelkrusten bekränzt.

Haasen-Gehäck. Hachis de lièvre.

Haasen-Mus. Purée de lièvre.

Werden beide denen von Reh ähnlich bereitet.

Kuchen von Haasen-Gehäck. Gâteau de hachis de lièvre.

Wird ganz dem Kuchen von Kalbs- oder Schöps-Gehäck ähnlich bereitet.

Haasen-Würste. Boudins de lièvre.

Von einem Haasen oder vier Keulen wird das Fleisch aus allen Häuten und Nerven geschabt und nebst der Leber, wovon die Galle genommen ist, fein geschnitten, gestoßen und durch ein Sieb gestrichen; eben so viel ausgetrockneter Semmelteig, wo die Semmel in Fleischbrühe geweicht worden ist, darunter gestoßen; dann eben so viel gehacktes, feingeschnittenes, gestoßenes und durch ein Sieb gestrichenes Kalbseuter, oder frische trockne Butter darunter gestoßen, und gut gebunden, vier bis sechs Eßlöffelvoll Haasenblut darunter gemischt, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und in Butter geschwitzte feine Kräuter, so wie auch nach und nach ein ganzes Ei und zwei bis drei Eierdotter darunter gestoßen und alles genau verbunden; dann mit einem Klößchen eine Probe gemacht und gesehen, ob die Fülle die richtige Bindung habe, sonst nachgeholfen; hernach den Tisch mit Mehl bestreut, fünf bis sechs Zoll lange und reichlich ein und einen halben Zoll dicke Würste ausgerollt, diese in kochende Fleischbrühe gethan und ganz und gar langsam gar kochen lassen, dann so angerichtet, glasürt und ein Fleischsaft von Wild darunter gegeben; oder kalt werden lassen, in zerlassener Butter umgewendet, mit Semmel belegt, und vor dem Anrichten zu schöner Farbe auf dem Rost gebraten und eben auch ein Fleischsaft von Wild darunter gegossen. Diese Würste können auch ohne Leber und ohne Blut bereitet werden.

Haasen-Kuchen. Gâteau de lièvre.

Die zwei Rücken-Muskeln von einem starken aber zarten Haasen werden, nachdem sie rein gehäutet sind, mit Speck durchzogen, in Thalerdicke Scheibchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägeln und feinen Kräutern überstreut, mit ein wenig Wein-

essig überspritzt und so mehrere Stunden gebeitzt. Das Fleisch der Keulen wird aus allen Nerven und Häuten geschabt und nebst eben so viel geschabten, frischen, oder auch guten geräucherten Speck fein geschnitten und gestoßen; darunter wird dann eben so ein Theil ausgetrockneter Semmelteig gestoßen, ein ganzes Ei, zwei bis drei Eierdotter, Salz, Pfeffer, feine Gewürze und feine Petersilie dazu gefügt, alles gut unter einander gebunden und durch ein Sieb gestrichen. Hernach wird ein glatter Model, wie zu dem Kuchen von Kalbsgehäck, mit Speck ausgelegt und auspanirt, guten halben Fingersdicke von der Fülle darein ausgebreitet, eine Schicht von den Haasen-Scheibchen (abgetropft) darüber gelegt, nachher wieder Fülle und wieder Fleisch darauf gelegt u. s. fort, bis zu Ende, dann mit Speckplättchen und mit einem runden Papier, mit Butter bestrichen, überdeckt und im Ofen oder in der Röhre eine Stunde bis fünf Viertelstunden gebacken. Beim Anrichten wird der Kuchen auf die Schüssel gestürzt, das hervorgetretene Fett weggetunkt, der Speck glasürt und ein Wildsaft, mit ein wenig Citronsaft geschärft, darunter gegeben.

Haasen-Kuchen mit Trüffeln gesulzt. Gâteau de lièvre aux truffes à la gelée.

Von dem rein ausgeschabten Fleisch eines Haasens, gutem Speck und etwas Semmelteig, nebst vollkommner Würze, wird eine feine Klöschenfülle bereitet, und dann sechs bis acht schöne, schwarze Trüffeln, klein würflicht geschnitten, darunter gemischt; nach Belieben kann auch noch etwas gekochtes, kalt gewordenes Kalbseuter, Pökelzunge und Pistazien, alles klein würflicht geschnitten, dazu gefügt werden. Darauf wird ein glatter Model mit dünnen Speckplatten ausgefüttert, die Fülle darein gefüllt und damit auf ein Tuch aufgestampft, damit keine Lufträume bleiben, mit Speckplatten überdeckt und so in kochendes Wasser, so daß oben noch Daumenbreit frei bleibt, gesetzt, auch ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, mit dem Deckel geschlossen, Kohlen und glühende Asche unten und oben unterhaltend, ohngefähr eine und eine halbe Stunde, nämlich bis daß der Kuchen durch und durch gar ist, gedämpft; das Wasser darf währenddem nur immer zittern oder grübeln, aber nicht kochen; nach dem vollkommnen Erkalten wird der Model erwärmt und dann der Kuchen ausgestürzt, dieser nach einiger Zeit nett zugestutzt und mit blasser Glasur überglänzt, nachher auf eine kleine Vorschüssel gesetzt, mit gehackter Sulze umgeben, eine Einfassung von zweierlei-farbigen Sulzschnitten darauf gesetzt, so wie desgleichen auch die obere Kante mit weißen Sulzschnitten eingefaßt und inwendig gehackte, dunkle Sulze gestreut.

So ein Kuchen kann auch in Sulze eingesetzt werden.

Auf eine große Nachschüssel, (Schüssel zweiter Tracht) wird der Kuchen von zwei, auch wohl drei Haasen bereitet.

Vom Kaninchen. Du lapin.

Es giebt wilde und zahme Kaninchen; beide Gattungen sind gut, doch sind die wilden den zahmen sehr vorzuziehen. Die zahmen müssen gut gefüttert werden und verlangen bei der Zubereitung mehr Würze.

Eskalopen von jungen Kaninchen. Escalopes de lapereaux.

Ohngefähr zwölf Rücken-Muskeln werden zu Eskalopen, wie die von jungen Haasen, vorbereitet. Die Gerippe werden zusammen gehackt, eine Scheibe Schinken und einige Schnitten Kalbfleisch dazu gethan, mit Consommee oder Fleischbrühe begossen, kochen lassen und verschaumt, dann eine Möhre, eine Zwiebel, ein Sträußchen Petersilie, ein Lorbeerblatt und ein Gewürznägel hinzugefügt, und eine gute Stunde langsam gekocht; hernach durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und bis auf das Viertheil eingekocht, dann Spanische oder weiße Sose dazu gefügt, bis zu gehöriger Dickigkeit einkochen lassen und durch ein Haartuch gewunden. Vor dem Anrichten werden die Eskalope schnell gar gemacht, die Butter alle abgegossen, die Sose darauf gethan, Eiesgroß recht frische Butter darunter legirt, und dann auf eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

Eskalope von jungen Kaninchen mit Trüffeln. Escalopes ou sauté de lapereaux aux truffes.

Nachdem die Eskalope in das Kasserol gereihet sind, werden sie mit Trüffelscheibchen überdeckt und dann das Ganze mit Butter übergossen. Vor dem Anrichten werden sie wie vorgehend gar gemacht, und übrigens auch ganz wie jene beendet. So können die Eskalope auch mit geschwungenen Schampinionen gegeben werden.

Kaninchen-Schnitten geschwungen mit Trüffeln. Filets de lapereaux sautés à la Perigueux.

Von fünf bis sechs jungen Kaninchen werden die Rücken-Muskeln ausgelöst, von Haut und Nerven befreit, mit dem flachen Hackmesser leicht zu gleicher Stärke geplattet, in ein und einen halben Zolllange gleichgroße Stückchen geschnitten, Einschnitte in gleicher Entfernung gemacht und Halbscheibchen von Trüffeln darein gesteckt; dann in ein ausgestrichenes, flaches Kasserol gereihet,

Salz und weißer Pfeffer darauf gestreut und drei Viertelpfund klare Butter, worein ein wenig Muscatnuß gerieben wird, darüber gegossen. Vor dem Anrichten auf starkes Feuer gesetzt und schnell von beiden Seiten gar gemacht; wenn sie durchaus vest sind, so sind sie gut; dann die Butter alle abgegossen, weiße Sose, welche mit Kaninchenbrühe eingekocht und mit Eierdottern legirt worden ist, darauf gegeben, Eiesgroß frische Butter dazu gefügt und alles durcheinander gut gebunden; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

Kaninchen-Rückenmuskel in Kränzchen. Filets de lapereaux en couronnes.

Zwölf Rücken-Muskeln werden von den Häuten und Nerven befreit, von gleicher Größe zugeschnitten und fein gespickt; dann um gewällte Zwiebeln oder Möhren gebogen und mit kleinen Spießchen zusammen gesteckt. Hernach in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, gesetzt, einige Scheiben Möhren, ein Lorbeerblatt, wenig Thimian, und zwei Gewürznägeln dazwischen gethan, drei bis vier kleine Anrichtlöffelvoll Consommee oder Fleischbrühe dazu gegossen, mit einem mit Butter bestrichenen runden Papier zugedeckt, und Kohlen unten und oben, eine halbe Stunde lang gedämpft; bei dem Anrichten heraus gezogen, abtropfen lassen, glasürt, im Kranz angerichtet und Endivien, Schampinion- oder Kardenmus, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr in ihre Mitte gegeben. Die Kränzchen können auch bloß in ein mit Butter dünne ausgestrichenes Kasserol gesetzt, mit Consommee begossen, mit rundem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und Kohlen unten und oben, weich gedämpft werden; der Satz soll unterdessen zu Glasur eingekocht seyn.

Kaninchen-Kränzchen à la Polignac. Filets de lapereaux à la Polignac.

Sechs Rücken-Muskeln werden, wie die vorhergehenden, fein gespickt und gedämpft, sechs andre mit Halbscheibchen von Trüffeln besteckt, eben so geformt und vor dem Anrichten geschwungen, nämlich in Butter gar gemacht; dann werden sie zwischen einander, eine glasürte Semmelkruste zwischen jedes, im Kranz angerichtet, und in ihre Mitte werden in Scheiben geschnittene und einige Minuten in Butter grschwungene, mit Wildgeschmack gesoste Trüffeln gegeben. Auch können die mit Trüffeln gespickten Kränzchen mit Speckplättchen bedeckt und mit den andern zugleich gedämpft werden.

Rücken-Muskeln von jungen Kaninchen gespickt. Filets de lapereaux piqués.

Zwölf solcher Muskeln werden wie die von jungen Haasen vorbereitet und gespickt, und in die Spitzen eine Krebsscheere gesteckt; dann werden sie alle etwas einwärts, alle auf die nämliche Seite gebogen, in das flache Kasserol gelegt und ganz wie jene gar gemacht und angerichtet. In ihre Mitte wird Sauerampf, Schampinionmus, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben.

Rücken-Muskeln von jungen Kaninchen panirt und geröstet. Filets de lapereaux à la Maréchale.

Zwölf Rücken-Muskeln werden von Haut und Nerven gereiniget, leicht mit dem flachen Messer geschlagen und zu einerlei Größe zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in mit Eierdotter legirte Butter getunkt und mit feinen, weißen Semmelbröseln belegt, auf den Rost gereihet und dabei die Spitzen alle auf eine Seite gekrümmt. Vor dem Anrichten werden sie auf Kohlen zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und darunter eine Halbglasur gegeben.

Keulchen von jungen Kaninchen gespickt. Cuisses de lapereaux piqués.

Es werden acht Keulchen genommen, die Schlußknochen ausgelöst, fein gespickt, und dann eine halbe, bis drei Viertelstunde wie Frikandos gedämpft, glasürt und über Endivien, geschwungene Schampinionen, Wildsaft, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen angerichtet.

Keulchen von alten Kaninchen gedämpft. Cuisses de lapins braisés.

Von den Keulchen werden die Schluß- und die Rohrknochen bis an das Knie ausgelöst, ohne das Fleisch zu beschädigen, hernach dicht mit wohlgewürztem Speck durchzogen, und dann zusammen geheftet; zwei Minuten in kochendes Wasser geworfen, nachdem in kaltem Wasser abgekühlt und dann nett zugeschnitten, und zwischen Speckplatten weich gedämpft. Bei dem Anrichten heraus gezogen und abtropfen lassen, in ein Silberkasserol oder eine Ragu-schale gelegt, und ein Linsen- oder Erbsenmus darüber angerichtet.

Brauneingemachte Kaninchen. Lapereaux en gibelotte.

Ein halbes Pfund fleischiger Speck (Bauchspeck) wird in Daumendicke Würfeln geschnitten und in Butter gelb geschmort, dann

abgegossen; in dieser Butter werden zwei Eßlöffelvoll Mehl langsam schön gelbbraun geröstet, hernach zwei junge Kaninchen, welche in zwei Fingerbreite nette Stückchen geschnitten worden sind, dazu gethan und mit rösten gelassen, bis daß sie steif sind, nachdem eine halbe Flasche weißer Wein und Fleischbrühe darauf gegossen, so daß es über das Fleisch gehet, und unter steter Bewegung aufgekocht; der Speck, Salz, Pfeffer, ein Strauß von grüner Petersilie, Zipollen, einem Lorbeerblatt, Thimian und einem Gewürznägel, desgleichen zwanzig zugeputzte und in Citronsaft umgeschwenkte Schampinionen dazu gefügt, zugedeckt und langsam kochen lassen; dabei abgeschaumt und abgefettet; in den letzten zwanzig Minuten, zwanzig kleine Zwiebelchen von gleicher Größe, welche auf schnellem Feuer in Butter gelb gebraten worden sind, hinzu gethan und mit gekocht; zuletzt die Sose, wenn sie nicht gehörig dicke seyn sollte, abgegossen und allein zum gehörigen Grad eingekocht, und dann angerichtet.

Weißeingemachte Kaninchen Lapereaux au blanc, ou en fricassée de poulet.

Zwei junge Kaninchen werden recht reinlich abgestreift, in zwei Fingerbreite Stückchen geschnitten und mit einem weißen Tuch alles Blut weggewischt, dann ein Viertelpfund Butter zerlassen, darein gethan und auf mäßiger Kohlenglut darinne geschwitzt, bis daß sie gut angezogen haben und steif sind; hernach zwei Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut, gut umgeschwenkt, um daß sich die Butter mit dem Mehl vermischt, und Fleischbrühe, im Nothfall Wasser, darauf gegossen, so daß es darüber gehet, gut geschwenkt und unter steter Bewegung aufgekocht; Salz, weißer Pfeffer, ein Strauß wie vorhergehend, und Schampinionen oder Morcheln dazu gefügt, zugedeckt und langsam kochen lassen; dabei abgeschaumt und abgefettet, die Sose dann zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, mit vier Eierdottern legirt und durch ein Haartuch wieder auf das Fleisch gewunden, mit Citronsaft geschärft, gehörig gesalzen und angerichtet.

Junges Kaninchen gebraten. Lapereau à la broche.

Das Kaninchen wird abgestreift und über Kohlenglut gehalten, um die Haut straff zu machen, der Kopf mit dem Hals bis an die Schultern weggeschnitten, fein gespickt oder mit Speckplättchen belegt, übrigens wie der junge Haase an den Spieß gesteckt und gebraten; eine starke Brühe wird darunter gegeben.

Nocken (Klöse oder Knötel) von Kaninchen. Quenelles de lapin.

Von einem oder zwei Kaninchen wird eine Klöschen-Fülle bereitet, und mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, gestoßnen und gesiebten Lorbeerblättern, Thimian, Salbei, wenig Basilicum und Wachholderbeeren gewürzt; davon wird ein silberner Eßlöffelvoll aufgefaßt, mit dem Messer, hoch gewölbt, glatt gestrichen, dieses dann in heißes Wasser getaucht und damit vollends übergläättet; darauf wird ein andrer Eßlöffel in heißes Wasser getaucht, dieser Klos damit ausgehoben und in ein mit Butter bestrichenes Kasserol gelegt, und so fortfahrend einer an den andern gereihet, bis daß man hinreichend davon hat; nachher genau bedeckt und an einen kalten Ort gesetzt. Etwa fünf und zwanzig bis dreißig Minuten vor dem Anrichten wird kochende Fleischbrühe am Rand, aber ja nicht auf die Klöse, eingegossen, so viel, daß sie darinne baden, auf starkes Feuer gesetzt, bis daß die Brühe kocht, dann vest zugedeckt und auf einen Dreifuß mit glühender Asche und einigen Kohlen gesetzt, und so ganz langsam ziehen (grübeln) lassen, wallen dürfen sie ja nicht, denn da würden sie auflaufen, aufspringen und dadurch verderben; nachdem die Klöse also gar sind, werden sie auf eine Serviette heraus gelegt, dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, oder in eine Blätterpastete, oder in ein Silberkasserol angerichtet, und eine braune Sose, welche mit Kraftbrühe von dem Kaninchen und etwas weißen Wein geklärt und eingekocht worden ist, darüber gegossen. Sonst kann auch ein klarer Wildsaft, eine Beschamel-Sose oder ein feines Ragu darüber gegeben werden. Auch kann man die Klöse erst rund und dann ein und einen halben Zoll lang ausrollen.

Kaninchenklöse als Croketten. Croquettes de quenelles de lapin.

Klöse wie die vorhergehenden werden, nachdem sie kalt geworden sind, mit weißer Sose, welche mit der Brühe von den Kaninchen-Gerippen dick eingekocht und mit Eierdottern legirt worden ist, übergossen; nach dem vollkommnen Erkalten gut in die Sose eingehüllt und in Semmelbröseln gerollt, darauf in fein geschlagenen, gesalzenen Eiern umgewendet, nochmals mit Semmelbröseln belegt und dabei auf gute Form gesehen. Vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz, zu schöner Farbe, gebacken und auf eine Serviette oder Löschpapier heraus gelegt, dann schön angerichtet und ein Strauß gebackne Petersilie oben darauf gegeben.

Kaninchen mit Oehl-Sose. Lapereau en magnonnaise.

Zwei gebratne junge Kaninchen werden in hübsche Stückchen

geschnitten, in Oehl, Essig, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern umgeschwenkt, schön angerichtet, eine Oehl-Sose darunter gegossen, mit harten Eiern, Sardellenschnittchen, Kapern und Pfeffergurken ausgepuzt, und der Rand mit Sulzschnitten bekränzt.

Von dem Zahmgeflügel. De la volaille.

Junges Huhn oder Hühnchen. Poulet.

Die jungen Hühner müssen zarter Haut und weißen Fleisches seyn; die kurzen, fetten und vollfleischigen sind die besten.

Auf dem Land, wo man genöthiget ist, seinen Bedarf an Geflügel selbst zu schlachten, ist aazuempfehlen: unmittelbar nach dem Schlachten einen Anfang von Gedärme, vermittelst eines kleinen Häkchens, heraus zu holen und dann mit Behutsamkeit die ganzen Gedärme heraus zu ziehen, ohne das Geflügel innen oder außen zu beschmuzen; nachher so warm als möglich auszurupfen und dann zwischen ein weißes Tuch auf die Brust zu legen; junge Hühner müssen im Sommer wenigstens ein oder zwei Tage, wenns kühler wird, drei, vier, und im Winter fünf bis sechs Tage; Kapphähne und Truthühner, desgleichen junge Enten und Gänse ein, zwei und drei, wenns kälter wird, sechs bis acht, und im Winter zehn bis vierzehn Tage an einem kühlen, luftigen Ort vor dem Gebrauch erst abliegen.

Hahnen-Kämme zum Ragu. Crêtes de coqs pour ragout.

Die Kämme werden an den Spitzen ihrer Zacken ein wenig gestuzt, so wie unten, wo sie vom Kopf abgeschnitten sind, nett zugeschnitten, gewaschen, in laues Wasser geworfen und eine Stunde wässern gelassen; nachher mit kaltem Wasser zum Feuer gesezt, mit der Hand beständig umgerührt und öfters zwischen der Hand gedrückt, um das Blut um so mehr zu entfernen; wenn das Wasser zu heiß wird, mit dem Rührlöffel fortbewegt, bis daß das feine Häutchen sich löst, hernach gleich etwas kaltes Wasser hinzugegossen, damit daß sie nicht überbrühen, und dann Stück für Stück in Salz getunkt und die Haut zwischen den Fingern rein abgemacht; oder, alle abgegossen, mit Salz überstreut und in einem Tuch abgerieben; zulezt aber jeder Kamm einzeln noch nachgesehen und nacheinander in kaltes Wasser geworfen; darauf mit kaltem Wasser an einen wenig warmen Ort gestellt und so einige Stunden, indem das Wasser, nachdem es lau geworden ist, immer wieder gewechselt wird, gewässert, bis daß sie ganz weiß sind; zulezt werden diese Kämme in einer Weißbrühe weichgekocht.

pfund Butter zerlassen, die Hühner darinne umgeschwenkt und auf dem Feuer einige Minuten anziehen gelassen, indem man sie dabei öfters umschwenkt; nachdem mit zwei Eßlöffelvoll Mehl bestreut, gut gemengt und mit der Wällbrühe, welche durch ein feines Sieb gegossen worden ist, angefüllt und unter steter Bewegung aufgekocht, Salz und ein gewürzter Strauß wie vorhergehend dazu gefügt und weich gekocht. Unterdessen werden acht große weiße Zwiebeln in grobe Würfeln geschnitten, gewällt, abgegossen und mit ein wenig Butter, Consommee und einem halben Theelöffelvoll Zucker weich gedämpft. Wenn die Hühner weich sind, wird der Strauß heraus genommen, die Sose abgeschaumt und abgefettet, dann durch ein Sieb auf die Zwiebel gegossen, zusammen bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit drei Eierdottern legirt; die Hühner dann in eine mit Krusten bekränzte Schüssel schön angerichtet und die Sose darüber gegeben.

Weißeingemachte Hühnchen à la Saint-Lembert. Fricassée de poulets à la Saint-Lambert.

Es wird eine Fleischbrühe von zwei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Kalbsfleisch und einem alten Huhn, wozu sechs Möhren, zwei Sellerieknollen, vier weiße Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwei große Zwiebeln, ein Sträußchen Körbel, ein Lorbeerblatt, Dragun und zwei Gewürznägeln kommen, bereitet, und damit die Hühnchen, nachdem sie nach der ersten Art in Butter steif gemacht und mit Mehl bestreut worden sind, aufgefüllt; übrigens werden sie ganz wie jene beendet. Dazu werden Möhren und weiße Rüben olivenförmig geschnitten, und kleine Zwiebelchen von gleicher Größe geschält; jedes allein gewällt und mit Consommee, wenig Zucker und Salz weich gedämpft und auf Glasur eingekocht; die Hühnchen dann angerichtet, die Gemüße in die übrige Sose gethan und darüber gegeben.

Weißeingemachte und gesulzte Hühnchen. Fricassée, ou chaud-froid de poulet à la gelée.

Fünf schöne Hühnchen werden eingemacht und, nachdem sie weich sind, in eine Schale heraus gelegt und zugedeckt; die Sose zu der gehörigen Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch gewunden; nach dem Erkalten wird der dritte Theil der Sose auf die Hühnchen gegossen, diese ein Mal umgeschwenkt und dann eine halbe Stunde auf gestampftes Eis gesetzt; nachher hocherhaben und nett angerichtet; zu der übrigen Sose werden etwa vier Eßlöffelvoll klare, laue Fleischsulze gegeben und gut gerührt, bis daß sie schön glänzt und ein wenig gebunden ist, damit werden die Hühner übergossen, nachdem eine schöne schwarze, ungeschälte Trüffel oben

darauf gesetzt, mit gehackter Fleischsulze eingefaßt und mit Sulzschnitten in zwei Farben bekränzt.

Junge Hühner ganz eingemacht, teutsch. Poulets à l'Allemande.

Die Hühnchen werden gereiniget, ausgenommen, gewaschen, die Brustknochen ausgelöst oder wenigstens gebrochen, die Flügelchen eingebogen, die Klauen zur Hälfte weggehackt, die Flechsen hinten über dem Knie durchgeschnitten, die Beine, indem man mit dem Zeigefinger von innen zwischen der Haut bis an das Knie entgegen kommt, auf die Keulchen gelegt und mit dem Knie durch die Haut nach innen gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; der Pirzel in die Oeffnung gebogen und diese mit Nadel und Zwirn zugenähet. Darauf werden sie in ein passendes Kasserol gethan, kaltes Wasser darauf gegossen, daß es darüber gehet, zum Feuer gesetzt, aufgekocht, verschaumt und fünf Minuten fortgekocht; dann in kaltes Wasser heraus gehoben, ausgekühlt und nochmals durchgesehen. Mittlerweile werden zwei Eßlöffelvoll Mehl in Butter weiß abgeschwitzt, mit Fleischbrühe oder mit Wällbrühe von den Hühnern, welche durch ein feines Sieb gegossen worden ist, aufgelöst und aufgekocht, dann die Hühner darein gelegt, nöthiges Salz, ein Strauß von Petersilie, Zipolle oder einer Zwiebel, zwei Gewürznägeln und ein halbes Lorbeerblatt eingebunden, dazu gefügt, zugedeckt und weich gekocht; nachher abgeschaumt und abgefettet, die Hühnchen zugedeckt erhalten, die Sose aber bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, legirt und wieder auf die Hühnchen durchgewunden, ein wenig gewällte und gröblich geschnittene Petersilie dazu gethan und angerichtet. Nach Belieben kann mit Citronsaft geschärft werden. So können Schampinionen, Pilze und Morcheln zugleich mit den Hühnern gekocht, oder Blumenkohl, römischer Brokoli oder Brechspargel, welche allein weich gekocht worden sind, dazwischen angerichtet werden.

Gedämpfte Hühnchen. Poulets poêlés.

Zwei starke, fleischige, weiße und fette junge Hühner werden mit sammt den Flügeln rein ausgerupft, am Hals aufgeschnitten, die Kröpfe heraus gelöst, die Leibesöffnungen rein ausgeschnitten, die Eingeweide von dieser, so wie von der Hals-Seite losgelöst und beim Hals behutsam heraus genommen; darauf werden sie auf einer reinen Kohlenflamme leicht abgesengt und mit einem reinen Tuche einige Male abgewischt, die Haut aber ja nicht steif werden gelassen, damit sie beim Zäumen nicht springt; die Füße werden über Kohlen gehalten, bis daß sich die äußere Haut löst, und diese dann abgezogen; die Klauen über die Hälfte weggehackt, so daß

pfund Butter zerlassen, die Hühner darinne umgeschwenkt und auf dem Feuer einige Minuten anziehen gelassen, indem man sie dabei öfters umschwenkt; nachdem mit zwei Eßlöffelvoll Mehl bestreut, gut gemengt und mit der Wällbrühe, welche durch ein feines Sieb gegossen worden ist, angefüllt und unter steter Bewegung aufgekocht, Salz und ein gewürzter Strauß wie vorhergehend dazu gefügt und weich gekocht. Unterdessen werden acht große weiße Zwiebeln in grobe Würfeln geschnitten, gewällt, abgegossen und mit ein wenig Butter, Consommee und einem halben Theelöffelvoll Zucker weich gedämpft. Wenn die Hühner weich sind, wird der Strauß heraus genommen, die Sose abgeschaumt und abgefettet, dann durch ein Sieb auf die Zwiebel gegossen, zusammen bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit drei Eierdottern legirt; die Hühner dann in eine mit Krusten bekränzte Schüssel schön angerichtet und die Sose darüber gegeben.

Weißeingemachte Hühnchen à la Saint-Lembert. Fricassée de poulets à la Saint-Lambert.

Es wird eine Fleischbrühe von zwei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch und einem alten Huhn, wozu sechs Möhren, zwei Sellerieknollen, vier weiße Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwei große Zwiebeln, ein Sträußchen Körbel, ein Lorbeerblatt, Dragun und zwei Gewürznägeln kommen, bereitet, und damit die Hühnchen, nachdem sie nach der ersten Art in Butter steif gemacht und mit Mehl bestreut worden sind, aufgefüllt; übrigens werden sie ganz wie jene beendet. Dazu werden Möhren und weiße Rüben olivenförmig geschnitten, und kleine Zwiebelchen von gleicher Größe geschält; jedes allein gewällt und mit Consommee, wenig Zucker und Salz weich gedämpft und auf Glasur eingekocht; die Hühnchen dann angerichtet, die Gemüße in die übrige Sose gethan und darüber gegeben.

Weißeingemachte und gesulzte Hühnchen. Fricassée, ou chaud-froid de poulet à la gelée.

Fünf schöne Hühnchen werden eingemacht und, nachdem sie weich sind, in eine Schale heraus gelegt und zugedeckt; die Sose zu der gehörigen Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch gewunden; nach dem Erkalten wird der dritte Theil der Sose auf die Hühnchen gegossen, diese ein Mal umgeschwenkt und dann eine halbe Stunde auf gestampftes Eis gesetzt; nachher hocherhaben und nett angerichtet; zu der übrigen Sose werden etwa vier Eßlöffelvoll klare, laue Fleischsulze gegeben und gut gerührt, bis daß sie schön glänzt und ein wenig gebunden ist, damit werden die Hühner übergossen, nachdem eine schöne schwarze, ungeschälte Trüffel oben

darauf gesetzt, mit gehackter Fleischsulze eingefaßt und mit Sulzschnitten in zwei Farben bekränzt.

Junge Hühner ganz eingemacht, teutsch. Poulets à l'Allemande.

Die Hühnchen werden gereiniget, ausgenommen, gewaschen, die Brustknochen ausgelöst oder wenigstens gebrochen, die Flügelchen eingebogen, die Klauen zur Hälfte weggehackt, die Flechsen hinten über dem Knie durchgeschnitten, die Beine, indem man mit dem Zeigefinger von innen zwischen der Haut bis an das Knie entgegen kommt, auf die Keulchen gelegt und mit dem Knie durch die Haut nach innen gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; der Pirzel in die Oeffnung gebogen und diese mit Nadel und Zwirn zugenähet. Darauf werden sie in ein passendes Kasserol gethan, kaltes Wasser darauf gegossen, daß es darüber gehet, zum Feuer gesetzt, aufgekocht, verschaumt und fünf Minuten fortgekocht; dann in kaltes Wasser heraus gehoben, ausgekühlt und nochmals durchgesehen. Mittlerweile werden zwei Eßlöffelvoll Mehl in Butter weiß abgeschwitzt, mit Fleischbrühe oder mit Wällbrühe von den Hühnern, welche durch ein feines Sieb gegossen worden ist, aufgelöst und aufgekocht, dann die Hühner darein gelegt, nöthiges Salz, ein Strauß von Petersilie, Zipolle oder einer Zwiebel, zwei Gewürznägeln und ein halbes Lorbeerblatt eingebunden, dazu gefügt, zugedeckt und weich gekocht; nachher abgeschaumt und abgefettet, die Hühnchen zugedeckt erhalten, die Sose aber bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, legirt und wieder auf die Hühnchen durchgewunden, ein wenig gewällte und gröblich geschnittene Petersilie dazu gethan und angerichtet. Nach Belieben kann mit Citronsaft geschärft werden. So können Schampinionen, Pilze und Morcheln zugleich mit den Hühnern gekocht, oder Blumenkohl, römischer Brokoli oder Brechspargel, welche allein weich gekocht worden sind, dazwischen angerichtet werden.

Gedämpfte Hühnchen. Poulets poêlés.

Zwei starke, fleischige, weiße und fette junge Hühner werden mit sammt den Flügeln rein ausgerupft, am Hals aufgeschnitten, die Kröpfe heraus gelöst, die Leibesöffnungen rein ausgeschnitten, die Eingeweide von dieser, so wie von der Hals-Seite losgelöst und beim Hals behutsam heraus genommen; darauf werden sie auf einer reinen Kohlenflamme leicht abgesengt und mit einem reinen Tuche einige Male abgewischt, die Haut aber ja nicht steif werden gelassen, damit sie beim Zäumen nicht springt; die Füße werden über Kohlen gehalten, bis daß sich die äußere Haut löst, und diese dann abgezogen; die Klauen über die Hälfte weggehackt, so daß

die Pfoten noch kleine hübsche Kronen bilden, die Hälse weggeschnitten und die Brustbeine ausgelöst oder gebrochen; dann werden die Hühner rein ausgewaschen, ohngefähr drei Viertelpfund Butter mit einem Citronsaft, wenig Salz und grobem weißen Pfeffer kalt vermischt, die Leiber damit voll gefüllt und hernach aufgezäumt; nämlich: es werden die Keulen dem Rücken gleich niedergedrückt, mit einer stählernen Zaumnadel mit weißen Bindfaden an der Biegung durchstochen, damit durch den Flügel und Rücken fortgefahren, auf der andern Seite eben so zurück gegangen und beide Enden zusammen angezogen und geknüpft; hernach zwischen den Rücken und der Hinterkeule ein- und zwischen den beiden Keulen heraus gestochen, die Beine rückwärts auf die äußeren Seiten der Keulen niedergebogen, in der Mitte ohngefähr das Bein umschlungen und dazwischen und dem Vorderkeulenknochen durch und auf der andern Seite ebenso heraus gefahren, das andre Bein umschlungen und zwischen den Keulen ein- und am Rücken heraus gestochen, beide Enden angezogen und geknüpft; hernach die Pirzeln in die Oeffnungen gebogen und die Haut vest darüber zusammen genähet; dann eine Serviette darüber gelegt und die Brüste noch mehr gewölbt, so daß sie eine recht schöne Forme bekommen; eine Citrone geschält, der Saft darüber gedrückt und überrieben, oder mit dünnen Citronscheibchen, wovon die Schalen geschnitten und die Kerne ausgemacht sind, überlegt, mit weißen Speckplatten überdeckt, die Halshaut auf den Rücken unterschlagen, in ein Kasserol, welches mit Speckplatten ausgelegt ist, gesetzt und mit einer Dämpfbrühe übergossen; in Ermangelung dieser aber Querdaumen hoch Fleischbrühe daran gegossen, eine Möhre, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein halbes Lorbeerblatt, eine Schnitte guter Schinken und einige Schnitten Kalbfleisch dazwischen gethan, nach Belieben auch ein halbes Glas guter weißer Wein dazu gefügt, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, zugedeckt an- und, Kohlen unten und oben, eine halbe bis drei Viertelstunden, je nachdem die Hühner zart sind, dämpfen gelassen. Bei dem Anrichten werden diese heraus gezogen, behutsam entzäumt, die Butter rein auslaufen lassen, auf eine mit Krusten besetzte Schüssel gesetzt und ein klarer Fleischsaft, oder eine klare Bertram- Paradiesäpfel- Trüffel- Schampinionen- Legirte- oder Spanische-Sose, oder ein feines Ragu darunter gegeben. Die Hühner können auch, ohne sie mit Butter zu füllen, gedämpft werden, sie werden aber weniger weiß.

Elfenbeinweiße junge Hühner. Poulets à l'ivoire.

Zwei der weißesten und fettesten jungen Hühner werden wie vorhergehend vorbereitet, mit dem Unterschied: das die Füße weggeschnitten, die Kniee weggehackt und die Spitzen der Keulchen-

knochen rein abgeschabt werden; übrigens werden sie ebenso gezäumt, gedämpft, angerichtet und eine Klare oder recht weiße Beschamel-Sose wird darunter gegeben.

Auch können die Hühner zerlegt, schön angerichtet und die Sose darüber gegossen werden.

Junge Hühner mit Stachelbeeren. Poulets aux groseilles vertes.

Die Hühner werden gedämpft, oder zum Dämpfen gezäumt und am Spieß weiß gar gebraten, nachher auf eine Stachelbeer-Sose oder Compot angerichtet.

Junge Hühner à la Saint-Cloud. Poulets à la Saint-Cloud.

Zwei schöne, starke junge Hühner werden wie zum Dämpfen gezäumt; von einigen schön schwarzen Trüffeln Nägel geformt und die Hühner auf der Brust damit schön gleichförmig besteckt, indem man mit der Spicknadel vorsticht; dann ein Citronsaft darüber gedrückt, mit Speckplatten bedeckt und wie vorhergehende weich gedämpft, angerichtet und eine Sose mit klein würflicht geschnittenen Trüffeln darunter gegeben.

Junge Hühner à la Dauphin. Poulets à la Dauphin.

Die Hühner werden mit schön rothem Schinken fein gespickt, wie vorhergehende gedämpft, oder am Spieß weiß gar gebraten, und eine Schampinion-Sose darunter gegeben.

Junge Hühner gespickt. Poulets à la Montmorency.

Zwei schöne junge Hühner werden mit Butter, worein auch noch etwas geriebene Muscatnuß kommt, gefüllt und zum Dämpfen gezäumt (m. s. gedämpfte Hühnchen); fein gespickt, in ein Kasserol, welches mit Speckplatten belegt ist, gesetzt, Speckplatten darum gelegt, Kalbsschnitten in die Zwischenräume gesteckt, zwei Möhren, eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie und zwei Gewürznägeln dazu gefügt, Querfinger hoch Fleischbrühe darauf gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, mit dem Deckel geschlossen und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; dann glasürt und eine starke spanische Braune-Sose, oder auch eine klare oder andre beliebige Sose, oder ein kleines Ragu darunter gegeben.

Junge Hühner à la Monglas. Poulets à la Monglas.

Zwei schöne, starke, runde junge Hühner werden gedämpft (m. s. gedämpfte junge Hühner,) und zum Verkühlen hingestellt; wenn

sie drei Viertheile kalt geworden sind, werden sie heraus gezogen, und wenn sie ganz kalt sind, ein ovales Loch in die Brust, der Länge nach, geschnitten, das Fleisch heraus gehoben und nebst abgeschwitzten Schampinionen und etwas gekochtem Kalbseuter in kleine Würfeln geschnitten, in heiße Beschamel-Sose gethan, mit grobem weißen Pfeffer gewürzt und in das Bad heiß gestellt. Die Hühner werden in ihrem Satz, mit Speckplatten und Papier bedeckt, erwärmt; bei dem Anrichten werden sie, nachdem sie abgetropft sind, in eine mit Krusten besetzte Schüssel gesetzt, in ihre Höhlung wird das kleine Ragu, welches nicht zu dünne seyn darf, gegeben, und darunter eine Beschamel- oder weiße Kraft-Sose gegossen.

Kleine Hühnchen gedämpft. Poulets à la Reine.

Drei bis vier Taubengroße, volle, weiße und fette Hühnchen werden wie die vorhergehenden größeren vorbereitet, mit Butter gefüllt, schön gezäumt, und ebenso, aber nur etwa fünf und zwanzig bis dreißig Minuten gedämpft; dann angerichtet, eine Krebs- oder andre beliebige Sose darunter gegeben, und nach Belieben mit drei bis vier schönen Krebsen geziert.

Hühnchen am Spieß gar gemacht. Poulets en entrée de broche.

Zwei starke oder drei kleinere Hühnchen werden wie die vorhergehenden mit Butter gefüllt, gezäumt, mit Citronsaft übernäßt, mit Speckplatten überdeckt, an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, mit Butter bestrichenem Papier zweifach überwickelt, und zwei bis drei Viertelstunden gebraten; hernach der Speck weggenommen, die Hühnchen entzäumt, angerichtet und eine Klare- oder Paradiesäpfel- oder Kräuter-Sose u. a. m. darunter gegeben.

Junge Hühner mit Trüffel gefüllt. Poulets aux truffes, ou à la Perigueux.

Zwei weiße fette junge Hühner werden beim Hals reinlich ausgenommen, leicht abgesengt, mit der Brust auf eine Serviette gelegt und mit Trüffeln, wie sie unten beschrieben werden, gefüllt; dann zum Dämpfen gezäumt, an ein Spießchen gesteckt, auf den Bratspieß gebunden, mit Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier doppelt überbunden, und ohngefähr eine Stunde gebraten; dann vom Speck entblößt, entzäumt und über eine braune Trüffel-Sose angerichtet. — Zur Fülle werden ein und ein halbes Pfund Trüffeln rein abgebürstet und gewaschen, geschält, in kleine schön runde Trüffeln geformt, die Abschnitzeln fein gehackt

und beides zusammen mit einem Viertelpfund recht guten und fein geschabten Speck und einem Viertelpfund Butter, Salz, groben weißen Pfeffer, Muscatnuß und einem kleinen Lorbeerblatt eine halbe Stunde recht langsam geschwitzt und hernach kalt werden lassen.

Junge Hühner gekocht englisch. Poulets bouillis à l'Anglaise.

Zwei schöne junge Hühner werden zum Dämpfen gezäumt; in einem Kasserol, worinne sie Platz haben, Wasser zum Feuer gesetzt, gesalzen und, wenn es kocht, die Hühner darein gethan und ohngefähr eine halbe Stunde schnell gekocht; dann angerichtet und eine Butter-Sose mit Petersilie darüber gegeben.

Junge Hühner gebraten. Poulets à la broche ou rotis.

Zwei oder drei schöne junge Hühner werden zum Braten gezäumt, nämlich: statt daß zum Dämpfen die Beine zurück gebogen werden, werden sie hier ausgestreckt und die Nerven über den Knieen durchschnitten; ein Stückchen Butter in den Leib gesteckt, und mit Speckplatten überdeckt; oder nach Belieben die Brusthaut über Kohlen straff gemacht und fein gespickt; gesalzen, an ein Spießchen gesteckt und auf den Bratspieß gebunden, oder der Spieß durch den Leib gesteckt und mit den Füßen bevestiget; nachher eine halbe bis drei Viertelstunden, unter fleißigem Begießen mit frischer, zerlassener Butter gebraten. So können sie auch ungespickt und ohne sie mit Speckplatten zu belegen, blos mit zerlassener Butter betropft und, wenn sie Blasen machen, sogleich mit Nadeln gestochen, gebraten werden. Ebenfalls kann man sie, über Speiler gelegt, im Ofen oder in der Röhre braten.

Junge Hühner mit Zwiebeln nach der Provenzerin. Poulets à la Provençale.

Zwei schöne junge Hühner werden wie zum Einmachen zerlegt; zehn bis zwölf große weiße Zwiebeln in Halbringe geschnitten und ein wenig feine Petersilie darunter gemischt; die Hälfte in ein breites Kasserol gethan, die Hühner darauf gereihet und die andre Hälfte Zwiebeln darüber gestreut, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und ein Viertelpfund feines Oehl dazu gefügt, angekocht, zugedeckt und langsam fortgedämpft, bis daß die Hühner weich sind; dann im Kranz angerichtet, die Zwiebeln in ihre Mitte gegeben und ein wenig Spanische Sose darüber gegossen. Nach Belieben kann auch ein wenig Knoblauch dazu genommen werden.

Junge Hühner mit sauerm Rahm. Poulets à la crème aigre.

Zwei schöne junge Hühner werden zum Einmachen zerlegt, mit zwei Eßlöffelvoll Mehl bestreut und darinne umgewendet; sechs Loth Butter heiß gemacht, die Hühner darein gelegt und auf beiden Seiten schön gelb gebraten; nachher drei Viertel bis eine Kanne saurer Rahm darauf gegossen, umgeschwenkt und angekocht, nachdem Salz, eine Zwiebel mit einer starken Nelke besteckt, ein Sträußchen Petersilie, ein Lorbeerblatt und das Fleisch von zwei Sardellen dazu gefügt, zugedeckt und langsam weich gekocht; dann verschaumt und abgefettet, Zwiebel und Strauß heraus genommen, die Hühner in ein andres Kasserol gelegt, die Sose bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch auf die Hühner gewunden; endlich in eine mit Krusten besetzte Schüssel schön angerichtet.

Gebackne Hühnchen nach Wiener Art. Poulets frits à la Viennoise.

Zarte, gereinigte Hühnchen werden wie zum Einmachen zerlegt, mit Salz bestreut und ein Weilchen hingestellt; dann in ein Tuch gethan, mit Mehl bestreut und darinne auf und abgerollt, bis daß sie trocken sind, hernach in zerschlagenen Eiern, welche gesalzen und mit eben so viel Wasser vermengt sind, getaucht, und darauf mit Semmelbröseln belegt; zuletzt in heißem Schmalz gar und zu schöner Farbe gebacken, auf Löschpapier heraus gelegt, dann angerichtet und oben darauf ein Strauß gebackne Petersilie gegeben.

Gebackne Hühnchen nach französischer Art. Poulets en fritot.

Zwei zarte junge Hühner werden wie zum Einmachen zerlegt, in eine tiefe Schüssel gethan, Salz, grober Pfeffer, Petersilästchen, eine Zwiebel, in Scheiben geschnitten, und der Saft von zwei Citronen darauf gegeben, umgeschwenkt und eine Stunde beitzen gelassen; dann abgegossen, in eine Leinwand genommen, mit einer Handvoll Mehl bestreut und gerollt, bis daß sie trocken sind, und nachdem auf einen Deckel gereihet; hernach in heißes Schmalz gelegt, die dicksten Stückchen zuerst und die dünnsten zuletzt, und gar und schön gebacken; dann auf Löschpapier heraus gehoben, angerichtet, sechs gebackne Eier dazwischen und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

Gebackne Hühnchen nach französischer andrer Art. Horly de poulets.

Zwei zarte fette junge Hühner werden wie vorgehend zerlegt, mit Salz, grobem Pfeffer, zwei Lorbeerblättern, Petersiläſtchen, dem Saft von zwei Citronen und vier bis sechs großen weißen Zwiebeln, in Ringe geschnitten, wovon die kleinsten weggethan werden, eine Stunde lang gebeitzt, indem man sie manchmal umschwenkt; dann werden die Hühner, wie vorhergehend, mit Mehl in einem Tuch, so wie nachher auch die Zwiebelringchen ebenso abgetrocknet; erst die Hühner und nachher die Zwiebeln aus dem Schmalz gebacken, so auch die Hühnchen zuerst und dann die Zwiebelringchen oben darauf angerichtet, und ein klarer Fleischsaft darunter gegeben.

Gebeizte und gebackne junge Hühner. Marinade de poulets.

Zwei gebratne oder gedämpfte Hühnchen werden zerschnitten, eine halbe Stunde vor dem Gebrauch in eine gekochte Essigbeitze gelegt, dann abgegossen, in einen leichten Backteig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken; hernach auf gebackne Petersilie angerichtet, oder ein Strauß davon oben darauf gegeben.

Geröstete Hühnchen mit Senf-Sose. Poulets à la Tartare.

Zwei junge Hühner werden abgeflammt, der Kropf heraus genommen, der Hals weggethan, der Rücken der Länge nach gespalten, ausgenommen, die Füße weggeschnitten, die Keulchen-Spitzen in die Haut eingesteckt und so mit dem flachen Hackmesser geplattet; dann mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt und mit Semmelbröseln gut belegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, auf sanfter Kohlenglut, indem man sie einige Male wendet, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet, und eine kalte Senf-Sose wird darunter oder daneben gegeben. Auch können sie unpanirt geröstet und so gegeben werden. Desgleichen kann man eine Klare- Pfeffer- Paradiesäpfel- oder Sardellen-Sose darunter geben. Ebensowohl können auch die Hühner in Hälften geschnitten und Brustbein und Rücken weggelöst werden.

Hühnerbrüstchen geschwungen mit Kraft-Sose. Sauté de filets de poulets au suprême.

Dazu müssen die Hühner stark und voll Fleisch seyn. Sie werden geputzt, abgeflammt, hinten am Hals aufgeschnitten, der

Kropf heraus gelöst, dann die Haut mitten auf der Brust hin geöffnet, die Keulchen auswärts gebogen und die Brüstchen mitsammt den Unterbrüstchen vollkommen und ohne Beschädigung heraus gelöst. Von den Unterbrüstchen werden die Nervchen heraus geschnitten, ohne sie zu zerreißen und wieder in ihre Lage gepaßt; dann ein Brüstchen nach dem andern auf die benäßte Tafel gelegt und mit dem flachen Messer leicht und zu gleicher Dicke geschlagen, nachdem ein scharfes, dünnes Messer an der Spitze zwischen Haut und Fleisch eingesetzt und, indem man die linke Hand auf das Brüstchen legt, scharf auf der Haut hingeschnitten, so daß diese Papierdünne auf der Tafel liegen bleibt; darauf eins so groß wie das andre nett zugeschnitten, in ein mit klarer Butter ausgestricheнes flaches Kasserol gereihet, mit Salz bestreut, mit zerlassener klarer Butter übergossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier vest bedeckt und kalt gestellt. Die Keulchen werden mit voller Haut abgelöst und auf die Seite gelegt. Von den Gerippen wird ein Consommee bereitet und zu Halbglasur eingekocht, ohne daß es Farbe nimmt, hernach geklärte und eingekochte weiße Sose dazu gegossen, durchgekocht und wenn sie die richtige Dickigkeit hat, durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gewunden und in das Bad heiß gestellt. Vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf nicht sehr starkes Feuer gesetzt, auf jeder Seite etwa zwei kleine Minuten gehen gelassen, nämlich: bis daß sie dem Fingerdruck spröde widerstehen, wo sie dann durch und durch gar sind; sie dürfen nicht zu wenig Feuer haben, um daß sich keine Feuchtigkeit sammeln kann, und auch nicht zu viel, damit sie rein weiß bleiben; zuletzt wird alle Butter abgegossen, die Sose, worunter unterdessen Eiesgroß der besteften Butter gezogen worden ist, dazu gefügt und gut durchgeschwenkt, dann im Kranze angerichtet, zwischen jedes Brüstchen eine ebenso geschnittene und in klarer Butter schön gelb gebackene Semmelkruste gelegt, mit einer Glocke zugedeckt und in den Wärmschrank gesetzt, die übrige Sose heiß gemacht, recht aufgezogen und dann in die Mitte gegeben.

Geschwungene Hühner-Brüstchen mit Trüffeln. Filets de poulets aux truffes.

Die Brüstchen werden wie vorhergehend gar gemacht und angerichtet; in die übrige Sose werden in Scheiben geschnittene und einige Minuten in Butter mit ein wenig Salz geschwitzte Trüffeln gemischt, und dieses Ragu in ihre Höhlung gegeben; oder: nachdem die Brüstchen in das Schwungkasserol gereihet sind, werden sie mit Messerrückendicken schönen Trüffelscheibchen belegt, mit Salz bestreut, mit Butter übergossen und übrigens ganz wie jene gar gemacht und ebenso gesost; dann mit den darauf klebenden

Trüffeln im Kranze angerichtet und das übrige Ragu in ihre Mitte geschüttet.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Schampinionen. Filets de poulets aux champignons.

Zwölf Hühnerbrüstchen werden wie vorhergehend gar gemacht und die Butter abgegossen; in eine kräftige mit Eierdotter legirte weiße Sose werden eine Anzahl weiß abgeschwitzter Schampinionen gethan, Eiesgroß frische Butter darunter legirt und mit Citronsaft gehoben, die Brüstchen damit begossen und durchgeschwenkt; nachher mit Semmelkrusten dazwischen angerichtet und die Schampinionen in ihre Mitte gegeben.

Die Brüstchen können auch blos mit einer legirten Sose besost werden.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Pökelzunge. Filets de poulets à l'ecarlate.

Die Brüstchen werden wie vorhergehend gar gemacht, mit Kraft- oder Legirter Sose begossen und mit ebenso geschnittenen Scheibchen von Pökelzunge, welche in etwas Fleischbrühe erwärmt worden sind, dazwischen angerichtet.

Hühnerbrüstchen geröstet, marschallisch. Filets de poulets à la Maréchale.

Die Brüstchen werden wie vorgehend geschwungen; nach dem Erkalten mit Auflegsose überstrichen und in feinen, weißen Semmelbröseln umgewendet; darauf werden sie in zerlassene, mit Eierdottern legirte Butter getaucht, nochmals in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt; vor dem Anrichten werden sie auf einem recht reinen, mit Speck überriebenen Rost, über mehr glühender Asche als Kohlen, zu schöner Farbe gebraten, in einem schönen Kranz angerichtet, und ein stark eingekochtes Consommee darunter gegeben.

Rippchen von jungen Hühnern geröstet. Côtelettes de poulets.

Die Brüstchen werden wie zum Schwingen vorbereitet; nachher die dünnsten Flügelbeinchen rein abgeschabt und in jedes Brüstchen, an dem spitzigen Ende, eins gesteckt; mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer bestreut, in zerlassene, mit Eierdottern legirte Butter getunkt und in schön weißen Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt; vor dem Anrichten werden sie auf schwacher

Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und ein eingekochtes Consommee darunter gegeben.

Hühnerbrüstchen gespickt. Filets de poulets piqués.

Die Brüstchen werden wie zum Schwingen abgelöst und nett zugeschnitten, das dünne Häutchen aber, was vest auf dem Fleisch sitzt, bleibt hier daran; dann werden sie fein und voll gespickt; ein flaches Kasserol dünne mit reiner Butter oder einem halben Eßlöffelvoll Krebsbutter bestrichen, drei kleine Anrichtlöffelvoll ungesäuerte klare Fleischsulze, oder Consommee und ein oder zwei Eßlöffelvoll Hühnerglasur darauf gegossen, die Brüstchen, mit der Spitze alle ein wenig auf die nämliche Seite gekrümmt, darein gereihet und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie angekocht, auf Kohlen gesetzt, auch ziemlich glühende Kohlen oben darauf gethan, damit sich der Speck gelb färbt, und in zwei bis drei Viertelstunden, wo sie weich sind, soll auch die Feuchtigkeit zu Glasur eingekocht seyn, wo nicht, so müßte man sie auf starkem Feuer dahin einkochen; damit werden sie hernach von oben glasürt und das breite Ende oben, im Kranz schön angerichtet, die Glasur mit eingekochter Spanischer Sose losgekocht und in ihre Mitte gegeben. Ebenauch können Endivien, Schampinionmus, Trüffel- Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr dazu gegeben werden.

Hühnerbrüstchen in Halb-Trauer. Filets de poulets en demi deuil.

Sechs Brüstchen werden wie vorhergehend gespickt, gedämpft und glasürt; sechs andre aber zum Schwingen vorbereitet, mit fein gehackten Trüffeln überstreut oder mit Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten belegt, und mit dieser Seite unten, in ein mit Butter bestrichenes Kasserol gereihet, gesalzen, mit zerlassener klarer Butter übergossen und mit Papier zugedeckt. Vor dem Anrichten werden diese in etwa vier kleinen Minuten gar gemacht, dann mit weißer Hühnerglasur überstrichen und mit den gespickten zwischen einander, das breite Ende oben, zu schönem Kranz angerichtet, in ihre Mitte kommen geschwungene Trüffeln in weißer Sose, oder blos ein feines Beschamel.

Hühnerbrüstchen gespickt, königlich. Filets de poulets piqués à la Royale.

Die Brüstchen werden, wie vorhergehend, fein gespickt, Krebsscheeren, welche alle von der rechten Seite seyn müssen, in das runde Ende gesteckt, und so, das spitzige Ende ein wenig nach innen gebogen, in das Kasserol gereihet; zuletzt werden sie wie

jene gar gemacht und glasürt, zu einem schönen Kranz, so daß die Krebsscheeren ein zweites Kränzchen bilden, angerichtet, und ein Schampinion- oder Cardy-Mus, oder auch ein Beschamel oder Endivien in ihre Mitte gegeben.

Escalope von Hühnerbrüstchen. Escalopes de filets de poulets.

Die Brüste und Unterbrüstchen von acht bis zehn jungen Hühnern werden geschwungen (m. s. geschwungene Hühnerbrüstchen mit Kraftsose), die Oberbrüste der Länge nach getheilt, die Ecken abgerundet und nachher so schief unter die Hand in Scheibchen geschnitten und in ein kleines Kasserol gethan; darauf wird heiße Kraft- Legirte- oder Beschamel-Sose gegossen, Eiesgroß recht gute Butter, zerpflückt, dazu gefügt und so über dem Feuer heiß geschwungen, nachher gleich in eine Kruste oder ein Reiskasserol angerichtet.

Escalope von Hühnerbrüstchen mit Schampinionen. Escalopes de filets de poulets aux champignons.

Die Escalope werden wie vorgehend bereitet und der dritte oder vierte Theil so viel Schampinionen, welche in Butter und Citronsaft weiß abgeschwitzt worden sind, ebenauch scheibicht geschnitten, dazu gefügt; übrigens werden diese auch wie jene angerichtet.

Escalope von Hühnerbrüstchen mit Trüffeln. Escalopes de filets de poulets aux truffes.

In die vorgehenden Escalope werden etwa halb so viel Trüffeln, welche in Messerrückendicke Scheibchen geschnitten und einige Minuten in Butter geschwungen worden sind, gemischt und so in eine schöne Pastetenkruste angerichtet.

Weißeingemachte Hühnerkeulchen gebacken. Cuisses de poulets à la Villeroy, ou au soleil.

Zehn bis zwölf Hühnerkeulchen werden, nachdem das Bein über dem Knie weggehauen und die Röhre von der Hinterkeule an dem Gelenke bei der Vorderkeule gebrochen und ausgelöst ist, weiß eingemacht (m. s. Weißeingemachte Hühnchen); die Sose wird zuletzt dick eingekocht, mit vier bis fünf Eierdottern legirt, nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft und durch ein Haartuch gewunden; nachdem die Sose ziemlich verkühlt ist, werden die Keulchen, welche erst nochmals nett zugeschnitten worden sind, darein getaucht, einige Male um sich selbst gedreht und dann

auf eine flache Schüssel gelegt; nach dem vollkommnen Erkalten, nämlich wenn die Sose gallert, da werden die Keulchen gut damit umgeben, in feinen, weißen Semmelbröseln umgewendet, nachher um und um, so daß nicht die kleinste Stelle versehen wird, in fein zerschlagenen, wenig gesalzenen Eiern umgekehrt, und dann wieder in Semmelbröseln gewälzt und gut damit belegt; vor dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, auf Doppel-Löschpapier heraus gelegt, im Kranz angerichtet und mit gebackner Petersilie geziert. So können natürlich auch alle Theile von Eingemachten Hühnchen gebacken werden.

Hühnerkeulchen geröstet. Cuisses de poulets panées, grillées.

Die Beine werden, wie vorhergehend, über dem Knie weggehackt, und die Hinterknöchel weggelöst; die Keulchen mit dem flachen Hackmesser geschlagen, nett zugeschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln gut belegt und auf dem Rost, über nicht allzustarker Glut, zu schöner Farbe gebraten; dann im Kranz angerichtet und ein Fleischsaft in ihre Mitte gegeben; oder um verschiedne Gemüse gelegt.

Gefüllte Hühnerkeulchen. Cuisses de poulets en ballotines, ou à la Saint-Cloud.

Von zehn bis zwölf Hühnerkeulchen, welche mit voller Haut abgenommen sind, werden die Beine über dem Knie weggehackt und die Keulchen behutsam ausgelöst; das Knie beseitiget, die Pfoten schön gestutzt, und die Beine wieder in die Keulchen gesteckt, so, daß nur die Pfoten heraus sehen; dann auf eine Serviette ausgebreitet, die Haut rundum mit Nadel und Zwirn aufgefaßt, ein wenig Salpikon darein gefüllt, zugezogen und gebunden und allen eine plattrunde, nach der Pfote verlaufende Forme gegeben; auf der runden Seite wird in der Mitte ein Nagel von schwarzer Trüffel, und daran herum sechs andre gesteckt, indem man mit einer starken Spicknadel vorsticht; darauf werden sie mit Citronsaft übernäßt oder mit Citronscheiben, ohne Schale und Kerne, belegt, in ein Kasserol, welches mit Speckplatten gefüttert ist, gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit Dämpfbrühe begossen und, Kohlen unten und oben, langsam drei Viertelstunden gedämpft; hernach auf eine Serviette heraus gelegt, der Zwirn heraus gezogen, in eine mit Krusten besetzte Schüssel im Kranz schön angerichtet, und ein braunes, reiches Ragu, oder eine braune Italiensche- oder sonst beliebige Sose in ihre Mitte gegeben.

Hühnerkeulchen mit Trüffeln. Cuisses de poulets aux truffes, ou à la Perigueux.

Die Keulchen werden, den vorhergehenden ähnlich, mit einem Salpikon von Trüffeln und Gansleber; oder mit feingehackten Trüffeln, welche mit einem Viertelpfund geschabten Speck und zwei Eßlöffelvoll Oehl, nebst wenig Pfeffer, Muscatnuß und nöthigem Salz geschwitzt, und hernach kalt gestellt worden sind, gefüllt, in platte Feigenform gebracht, auch wie jene gar gemacht und angerichtet, und in ihre Mitte geschwungene Trüffeln gegeben.

Hühnerkeulchen als Entchen. Cuisses de poulets en canetons.

Die Keulchen müssen mit der Haut vollkommen abgelöst und rund zugeschnitten seyn; einen halben Fingerbreit über dem Knie wird das Fleisch rundum losgeschnitten, zurückgeschoben und das Rohrbeinchen in der Mitte durchbrochen; unter dem Knie wird das Bein schräge weggehauen, so daß diese Spitze den Schnabel, das Knie den Kopf, und das Rohrbeinchen den Hals des Entchens vorstelle; die Keulchen werden ausgelöst, die Haut mit Nadel und Faden rundum aufgefaßt, ein wenig Fülle oder Salpikon darein gefüllt, zugezogen und gebunden; in die Spitzen werden die Pfoten, wovon die Klauen schön gestutzt worden sind, gesteckt, um die Schwänzchen zu bilden, und dem Ganzen eine länglichtrunde Form gegeben; das Knie wird dann mit dem Rohrbeinchen, aufrecht, in das dicke Ende gesteckt, und so im Ansehen kleiner Entchen in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, auf jede eine Citronscheibe, ohne Schale und Kern, gelegt, mit Speckplatten überdeckt, mit Dämpfbrühe übergossen, mit Butter bestrichenem, runden Papier bedeckt, und wenig Kohlen oben darauf, drei Viertelstunde langsam gedämpft; bei dem Anrichten werden sie heraus auf eine Serviette gehoben, der Zwirn behutsam heraus gezogen, auf eine mit Krusten besetzte Schüssel, eins dem andern nachlaufend, angerichtet und eine Grüne = oder Krebs=Sose darunter, oder auch ein Gemischtes Gemüs in ihre Mitte gegeben.

Ebenauch können diese Entchen kalt, in etwas Sulze auf der Schüssel gegeben werden.

Hühnerkeulchen mit kleinen Möhren. Cuisses de poulets à la Nivernoise.

Die Keulchen werden wie vorhergehend ausgelöst, die Pfoten darein gesteckt, die Haut rundum mit Faden aufgefaßt, zusammen gezogen und eine angenehme Form gegeben; dann auf Speckplatten gereihet, Zwiebel, Möhren, Petersilwurzel, ein Gewürznägel,

Salz und eine Scheibe Schinken dazu gefügt, mit Speckplatten bedeckt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gedeckt, und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; zuletzt im Kranz angerichtet und kleine Möhren in Stäbchen- Oliven- oder Schampinionform in ihre Mitte gegeben.

Salat von jungen Hühnern. Salade de poulets à la Reine.

Vier runde, fette, junge Hühner, gedämpft oder am Spieß gar gemacht, werden, nachdem sie erkaltet sind, zerlegt, nämlich: erst die Keulchen abgelöst und an dem Pirzel hin abgeschnitten; nachher das Huhn auf den Rücken gelegt, das Messer gerade aufgesetzt und, auf beiden Seiten, der ganzen Länge nach die Flügelstückchen glatt abgeschnitten; nachdem das Huhn auf den Hals (aufrecht) gesetzt, und mit einem Hieb die Brust von dem Rücken getheilt; diese wird dann in ein drei Zoll langes Stückchen zugeschnitten; ebenso das Rückenstückchen, und dabei alles Lockre, was nicht zum Stückchen gehört, heraus gemacht und mit einer Serviette ausgewischt; die Knöcheln von den Keulchen und Flügelstückchen Querfingerbreit umschnitten und rein abgekratzt; die Haut von allen Stückchen, außer dem Rücken, abgezogen; die Flügelchen (Schwingen) zurecht geschnitten, und überhaupt jedes Stückchen einzeln nett zugestutzt; nachdem alle Hühner so zerlegt und vorbereitet sind, werden sie in eine Terrine gethan, feines Oehl, Essig, Salz, weißer Pfeffer, Petersilästchen und nach Belieben auch eine kleine, dünne geschnittene Zwiebel oder Schalotte dazu gefügt, umgeschwenkt und einige Stunden so hingestellt; unterdessen werden acht gleichgroße Eier hart gekocht, dann aus ihrer Schale gebrochen und in kaltem Wasser ausgekühlt; sechs bis acht schöne Kopflattiche werden bis auf die kleinen, zarten Herzchen entblättert, und diese in Vierteln oder Sechsteln geschnitten, die andern zarten Blätter aber klein gezupft, oder in halbe Fingerbreite Streifchen geschnitten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Hühner auf eine Serviette herausgelegt, und Petersilie und Zwiebel weggenommen; die Lattichblättchen zum Salat angemacht und unten in die Schüssel gethan, dann die acht Keulchen im Kranz darauf gesetzt, die Flügelchen in die Mitte gelegt, auf die Keulchen die Rücken und zwei Brüste aufgesetzt, darauf wieder die Flügelschnitten eng und geschlossen, immer eine Schnitte rechts und die andre mit der untern Seite oben, damit sie sich alle nach innen kehren, im Kranz aufgestellt, und oben darüber die zwei übrigen Bruststückchen gelegt; dieses Gericht muß schmal, hocherhaben und zugespitzt angerichtet werden; darum wird eine Einfassung von den

harten Eiern, welche erst in gleichgroße Vierteln und dann in der Quere in Achteln durchschnitten worden sind, gesetzt und dazwischen ein Lattichherzchen geradeauf gestellt; oben darauf kommt ein halbes, in der Quere durchschnittenes, verziertes Ei, worein ein ganzes Lattichherzchen gesteckt wird; endlich werden in einem Terrinchen ein oder zwei Eßlöffelvoll Kräuter, als: Körbel, wenig Dragun und Pimpernelle, welche in gesalzenem Wasser nur überwällt und dann mit kaltem Wasser abgefrischt worden sind, nebst Oehl, Kräuter- oder Dragunessig, Salz, Pfeffer und ein bis zwei Eßlöffelvoll ganz fein gehackte Fleischsulze gemischt und darüber gegossen, und dann gleich aufgetischt.

Ebenauch können die Hühner gleich anfänglich mit den feinen Kräutern, roh oder gewällt, ohngefähr acht Eßlöffelvoll des feinsten Olivenöhls, vier Eßlöffelvoll starkem Weinessig, Salz und Pfeffer, ohne gehackte Sulze, umgeschwenkt und gewürzt werden; nach dem Anrichten wird die übrige Sose darüber gegossen.

Nach Belieben kann das Gericht auch mit Sardellenstreifchen, Kapern und Pfeffergurkchen oder Oliven ausgeputzt werden.

Salat von Hühnern mit Oehlsose. Salade de poulets à la magnonnaise.

Die Hühner werden wie vorgehend gewürzt und angerichtet, und dann mit einer weißen oder grünen Oehlsose übergossen.

Junge Hühner mit Oehlsose. Magnonnaise de volaille à la gelée.

Die Hühner werden wie vorgehend zerschnitten, einige Stunden gewürzt, und während der Zeit eine weiße Oehlsose bereitet. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Hühner auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, nachher in eine Terrine gethan, der vierte Theil der Oehlsose darauf gegossen, umgeschwenkt und eine halbe Stunde auf gestampftes Eis gesetzt; dann werden sie in der nämlichen Ordnung, wie zum Salat, doch ohne Lattich angerichtet, am Rand mit gehackter Fleischsulze umgeben, und eine Einfassung von Sulzschnitten, in zwei Farben, darum gesetzt; beim Anrichten wird die Oehlsose nochmals recht gearbeitet, um sie gut flüssig zu machen und die Hühnchen damit dünne zu übergießen, und im Fall sie zu dicke wäre, mit einem Eßlöffelvoll Consommee, zerflossener Sulze oder auch blos mit Wasser verdünnt.

Hühner mit grüner Oehlsose. Magnonnaise de volaille à la ravigote.

Hier ist der einzige Unterschied: daß grüne Oehlsose statt der weißen genommen wird.

Da manchen Herrschaften die fetten Oehlsosen zuwider sind, so werden öfters auch die kalten Senfsosen (Remuladen) angewendet.

Salat von geschwungenen Hühnerbrüstchen mit Oehlsose. Sautés de poulets en salade à la magnonnaise.

Die Brüstchen von sechs fetten jungen Hühnern werden geschwungen (m. s. geschwungene Hühnerbrüstchen mit Kraftsose), nachher auf eine Serviette heraus zum Abtropfen gelegt und dann zwischen zwei flachen Deckeln leicht gepreßt bis daß sie kalt sind; die Unterbrüstchen, welche man zurück gelassen hat, werden mit Kämmchen von Trüffeln oder Pökelzunge besteckt, hufeisenförmig gebogen in ein flaches Kasserol gelegt und auch geschwungen und gepreßt; nach dem Erkalten werden alle Stückchen nochmals leicht zugestutzt; sechs zarte Lattichköpfe dünne geschnitten, zum Salat angemacht und dann in die Schüssel im Kranz angerichtet; darauf werden die Brüstchen, mit den Spitzen unten, in einen Kranz gesetzt und dazwischen immer ein Unterbrüstchen gelegt; der Kranz muß sehr rund und schmal seyn; endlich wird eine schöne Einfassung von Sulzschnitten darum gesetzt, und in die Mitte eine weiße oder grüne Oehlsose gegossen.

Wenn man weiße Oehlsose nimmt, so müssen die ungespickten, großen Brüstchen mit heller, schöner Glasur leicht überglänzt werden.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Pökelzunge und Oehlsose. Sautés de poulets à l'ecarlate, sauce magnonnaise.

Zwölf Hühnerbrüstchen werden, ohne daß man die Unterbrüstchen davon nimmt, geschwungen und gepreßt; währenddem werden zwölf Scheiben schön rother Pökelzunge von nämlicher Form, wie die Brüstchen, nur etwas dünner geschnitten; dann wird der Boden einer Schüssel mit gehackter Sulze bedeckt und die Brüstchen, nachdem sie nochmals vollkommen zugestutzt worden sind, nebst der Pökelzunge, zwischen einander, im Kranz darauf gesetzt, mit Sulzschnitten eingefaßt und eine weiße oder grüne Oehlsose in die Mitte gegossen.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Trüffeln und Oehlsose. Sautés de poulets aux truffes à la magnonnaise.

Die Brüstchen werden wie vorgehend vorbereitet und hell glasirt; statt der Pökelzunge werden eben so viel große Scheiben

schwarzer Trüffeln, welche in Schampagner-Wein gekocht worden sind, nur nicht so dick als die Brüstchen, geschnitten; (sind die Trüffeln roh, so werden sie, nachdem sie zugeschnitten sind, zehn Minuten in Schampagner- oder Madeira-Wein gekocht;) nachher die Brüstchen und die Trüffeln zwischen einander in einem schmalen, gedrängten Kranz, so daß jede Schnitte, Brüstchen und Trüffel gleichbreit hervor sticht, über gehackte Fleischsulze angerichtet, mit Sulzschnitten bekränzt und eine weiße Oehlsoße in die Mitte gegeben.

Zu angenehmer Veränderung kann die Vertiefung der Schüssel mit Fleischsulze begossen und auf dem Eis vest gemacht; die Brüstchen vor dem Anrichten in der Oehlsoße umgeschwenkt, und dann mit den Trüffeln, oder auch mit Pökelzunge im Kranz darauf angerichtet werden. Der Rand wird ebenauch mit Sulzschnitten bekränzt, und in die Mitte kommt ein Häufchen in kleine Scheibchen geschnittener Trüffeln, oder statt deren gehackte Fleischsulze.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Trüffeln in Sulze. Sautés de poulets aux truffes à la gelée.

Zehn Brüstchen von kleinen fetten Hühnern werden geschwungen und unter zwei Deckeln erkältet; ebenso große Schnitten und von derselben Form werden aus recht großen und schwarzen Trüffeln geschnitten und zehn Minuten in Madeira- oder Schampagner-Wein gekocht; nachdem die Brüstchen nochmals leicht zugestutzt worden sind, werden sie nebst den Trüffeln zwischen einander und ziemlich aufrecht in einen glatten Sulzmodel mit Tille gebracht, der Model dann mit klarer Fleischsulze angefüllt, ins Eis gesetzt und vest gesulzt; die Vertiefung der Schüssel wird ebenauch mit Sulze ausgegossen und diese auf dem Eis vest gemacht; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Model schnell in heißes Wasser getaucht, abgewischt und die Sulze mitten auf die Schüssel gestürzt; dann mit Sulzschnitten eingefaßt und in die Mitte eine weiße oder grüne Oehlsoße gegeben.

Ebensowohl können, statt der Trüffeln, Pökelzunge, oder Unterbrüstchen mit Trüffel- oder Pökelzunge-Kämmchen besteckt dazwischen genommen werden.

Von dem Kapphuhn und Kapphahn. De la poularde et du chapon.

Junge Hühner und Hähne werden gekappt (verschnitten), um sie ausgewachsen noch zart zu haben, und zum Fettmachen mehr zu eignen; sie werden daher Kapphühner (fremd: Poularden) und Kapphähne (Kappaunen) genannt.

In Frankreich nennt man aber auch jedes Huhn unter dem Jahr, welches noch nicht gelegt hat, poularde; sie erlangen da, nachdem sie gut gefüttert werden, eine erstaunliche Größe, Fettigkeit und Weise, und sind den Kapphähnen in Ansehung der Zartheit vorzuziehen.

Kapphuhn oder Kapphahn mit grobem Salz. Poularde ou chapon au gros sel.

Nachdem das Geflügel ausgenommen, abgeflammt und rein geputzt ist, wird es zum Dämpfen gezäumt, eine Speckplatte über die Brust gebunden und in Fleischbrühe oder Consommee weich gekocht, oder in Dämpfbrühe weich gedämpft; wenn am Flügel gepreßt, das Fleisch nachgiebt, so ist es genug gekocht; es wird dann entzäumt, auf die Schüssel gesetzt, ein wenig grobes Salz auf die Brust gestreut, und ein dunkler Fleischsaft darunter gegeben.

Kapphahn mit Reis. Chapon au riz.

Ein fetter Kapphahn wird wie vorgehend vorbereitet und mit weißen Speckplatten überbunden, in ein passendes ovales Kasserol gethan, mit Fleischbrühe oder Consommee übergossen, eine Möhre und eine mittlere weiße Zwiebel, mit einem Gewürznägel besteckt, dazu gefügt, angekocht, verschaumt und eine kleine halbe Stunde fortgekocht; dann heraus genommen, die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, wieder zusammen gethan und die Brust unten gelegt, ein halbes Pfund leicht gewällter Reis und nöthiges Salz dazu gefügt und noch eine halbe Stunde, oder länger, nämlich bis der Kapphahn weich ist, gedämpft, indem man den Reis unterdessen einige Male aufrüttelt; der Reis muß noch körnicht seyn; der Kapphahn wird dann entzäumt, auf eine Schüssel gesetzt, der Reis abgefettet, nach Belieben ein wenig grober weißer Pfeffer oder Muscatnuß darunter gemengt, über den Kapaun angerichtet, und wenn man es hat, ein wenig dunkler Fleischsaft darüber gegossen. Dieses Gericht kann als Kleine- oder als Auswechsel-Schüssel dienen. Auch kann es, nachdem der Reis gehörig verdünnt wird, als Suppe gegeben werden.

Kapphuhn gedämpft. Poularde poêlée.

Ein oder zwei weiße und fette Kapphühner werden, den jungen Hühnern gleich, zum Dämpfen gezäumt und drei Viertel- bis eine Stunde gedämpft; dann abtropfen gelassen, entzäumt, angerichtet und eine der nachstehenden Sosen, als: Klarer Fleischsaft, Weiße oder Braune Sose, Paradiesäpfel- Krebs- Trüffel- Schampinion- Muscheln- oder Austern-Sose, oder auch ein Ragu von Hahnenkämmen und Nierchen u. d. m. darunter gegeben. Ein

Kapphahn wird ebenso zubereitet, nur muß er vielleicht etwas länger dämpfen. So muß im Frühjahr ein Kapphahn wohl ein und eine halbe bis zwei Stunden zum Weichwerden haben. Der Satz von dem Geflügel kann, nachdem er rein abgefettet ist, mit etwas Glasur verstärkt, geklärt und darunter gegeben werden.

Kapphuhn am Spieß gar gemacht. Poularde en entrée de broche.

Ein starkes, weißes und fettes Kapphuhn wird sammt den Flügeln rein ausgerupft und wie die jungen Hühner dieser Art vorbereitet; an ein Spießchen gesteckt, mit Citronsaft überrieben, mit Salz bestreut, mit Citronscheibchen und dann mit Speckplatten überlegt, mit Butter bestrichenem Papier zweifach überbunden, mit dem Rücken auf den Bratspieß befestiget, und ohngefähr eine Stunde gebraten; dann das Papier abgemacht, entzäumt, angerichtet und eine klare Bertram- oder eine andre beliebige Sose, wie vorgeherd angegeben ist, darunter gegeben.

Kapphuhn nach dem Marschall. Poularde à la Maréchale.

Ein starkes, weißes und fettes Kapphuhn wird gereiniget, abgeflammt, mit frischer Butter, worunter ein Citronsaft und Salz gemengt worden ist, gefüllt, zum Dämpfen gezäumt, die Brust möglichst heraus gehoben und eine recht schöne Form gegeben; dann die Brust mit feinem Speck schön überspickt, wie die jungen Hühner zum Dämpfen eingesetzt, die Brust aber blos mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, um daß der Speck sich färben kann, und, Kohlen oben und unten, weich gedämpft; dann heraus genommen, entzäumt, der Speck mit Hühner-Glasur beglänzt und auf ein Reichen-Ragu angerichtet.

Gespicktes Kapphuhn mit Ragu von Hahnenkämmen und Nierchen. Poularde à la Chevalière.

Es ist das vorgehende Gericht, nur daß hier ein Ragu blos von Hahnenkämmen und Nierchen darunter gegeben wird.

Kapphuhn mit Trüffeln besteckt. Poularde à la Saint-Cloud.

Wird wie die jungen Hühner dieser Art zubereitet; es kann eine Trüffel-Sose oder ein Reichen-Ragu darunter gegeben werden.

Elfenbeinweißes Kapphuhn. Poularde à l'ivoire.

Kapphuhn mit Zwiebeln, nach der Provenzerin. Poularde à la Provençale.

Geröstetes Kapphuhn mit Senf-Sose. Poularde à la Tartare.

Kapphuhn gekocht englisch. Poularde bouillie à l'Anglaise.

Gebeizt und gebacknes Kapphuhn. Marinade de poularde.

Kapphuhn mit Oehl-Sose. Magnonnaise de poularde.

Sind alles nur Wiederholungen. (Man sehe junge Hühner auf diese Arten).

Kapphuhn mit Trüffel-Scheibchen besteckt. Poularde à la Montmorency.

Ein starkes, weißes und fettes Kapphuhn wird zum Dämpfen gezäumt; dann über die ganze Brust, dicht an einander, so breit und tief eingeschnitten, daß man Fingerbreite Scheibchen Trüffeln die Hälfte hineinstecken kann, und so recht voll damit besteckt; dann wird es mit Salz besprengt, mit Citronsaft übernäßt, in ein mit Speckplatten gefüttertes Kasserol gesetzt, Speckplatten darüber gedeckt, mit einer Dämpfbrühe begossen und, unten und oben Kohlen, ohngefähr eine Stunde gedämpft; bei dem Anrichten wird es heraus und in Acht genommen, daß keine Trüffelscheibchen abfallen, abtropfen gelassen, entzäumt und ein klarer Fleischsaft mit etwas in Butter geschwungenen Trüffelscheibchen darunter gegeben.

Gespickt und gedämpftes Kapphuhn. Poularde à l'etouffade.

Nachdem das Kapphuhn ausgenommen und abgeflammt ist, wird es mit grobem Speck, welcher mit Salz, weißem Pfeffer und feinem Gewürz gewürzt ist, durchzogen; die Beine eingesteckt, gezäumt, der Pirzel in die Oeffnung gebogen und die Haut darüber bevestiget; ein Kasserol mit Speckplatten gefüttert, zwei Schnitten Schinken, Abfälle von Kalbfleisch, einige Möhren in Scheiben, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt und ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt dazu gethan, das Kapphuhn mit Citronsaft überrieben, mit Speckplatten über-

deckt und darein gesetzt, eine Viertels-Flasche Madeira-Wein und ebensoviel Consommee dazu gegossen, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, gut verschlossen, und, Kohlen unten und oben, ohngefähr eine Stunde gedämpft; dann wird der Satz durch eine Serviette gegossen, rein abgefettet, mit etwas eingekochter Spanischer Sose eingekocht und durchgewunden; das Huhn entzäumt, auf die Schüssel gesetzt, und die Sose darüber gegossen.

Kapphuhn à la Singara. Poularde à la Singara.

Das Huhn wird ausgenommen, abgeflammt, das Brustbein heraus gebrochen, die Beine weggeschnitten und die Keulen eingesteckt; Speck und gekochte Pökelzunge wird in gleichgroße Striemchen geschnitten, mit Salz, weißem Pfeffer und feinen Gewürzen bestreut und gut damit umgewendet; damit wird, Speck und Pökelzunge abwechselnd, ein nettes Oval auf die Brust gespickt, indem man mit der Spicknadel gerade durch die Brust nach dem Rücken zu sticht; darauf wird das Huhn in schöne Form gezäumt, ein Kasserol mit Speckplatten ausgelegt, einige Schnitten Kalbfleisch, einige zerschnittene Möhren, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, ein Strauß Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und ein wenig Thimian dazu gethan, einige Scheiben Speck mit Citronsaft überrieben, das Huhn damit überdeckt und in das Kasserol gesetzt, eine halbe Kanne Fleischbrühe daran gegossen, ein rundes Papier, mit Butter bestrichen, darauf gedeckt, mit dem Deckel geschlossen und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Mittlerweile wird ein Eigroßes Stückchen recht rothe Pökelzunge fein geschnitten und zu Teig gestoßen, nachher halben Eiesgroß recht frische Butter, wenig weißer Pfeffer und Muscatnuß darunter gestoßen, dann mit zwei Anrichtlöffelvoll eingekochter weißer Sose zerrührt, warm gemacht, ohne es kochen zu lassen, mit zwei Löffelvoll Consommee, worinnen etwas Glasur aufgelöst worden ist, verdünnt, durch ein Haartuch gestrichen und ins Bad warm gestellt. Beim Anrichten läßt man das Huhn abtropfen, entzäumt es, setzt es auf die Schüssel und giebt das Mus, welches die Dickigkeit einer Sose haben und schön roth sehen soll, darunter.

Kapphuhn à la Chevry. Poularde à la Chevry.

Das Kapphuhn wird gedämpft oder am Spieß gar gemacht. Zollbreite Zwiebelringelchen werden in gesalzenem Wasser gewällt, abgegossen, auf einen flachen Deckel gesetzt, mit Spinat, welcher schön grün gewällt, fein geschnitten, mit Butter geschmort, gehörig gesalzen und mit Muscate gewürzt worden ist, ausgefüllt, und mit dem Messer, welches stets in heißes Wasser getaucht wird, glatt

gestrichen. Beim Anrichten läßt man das Kapphuhn abtropfen, entzäumt es, setzt es auf die Schüssel, belegt es mit den gefüllten Zwiebelringelchen und giebt eine schön grüne Kräuter-Sose darunter.

Kapphuhn am Spieß gebraten. Poularde à la broche pour rôt.

Ein schönes, fettes Kapphuhn wird ausgenommen, abgeflammt, rein gestoppelt und zum Braten gezäumt, nämlich: die Füße ausgestreckt, mit Salz bestreut, Speckplatten darüber gebunden, oder die Brusthaut auf Kohlen ein wenig straff gemacht und fein überspickt; dann auf dem Bratspieß bevestiget, mit Butter bestrichenem Papier zweifach überbunden und gebraten; wenn es ohngefähr drei Viertelstunde gebraten hat, da wird das Papier abgenommen, das Kapphuhn mit frisch zerlassener Butter beträufelt, und ihm schöne Farbe gegeben; dann auf die Schüssel, über ein Bette von Kresse, welche mit Weinessig und Salz angemacht worden ist, angerichtet; oder ein wenig klarer, dunkler Fleischsaft darunter gegeben. Ein Kapphahn wird ebenso, und wenn er stark ist, etwas länger, gebraten und gegeben.

Kapphühner auf bunte Weise. Poulardes en bigarrure.

Zwei vollbrüstige, runde, fette Kapphühner mittler Größe, werden ausgenommen, abgeflammt, die Haut auf dem Rücken hinunter und mitten auf der Brust hin aufgeschnitten, die Keulchen mit voller Haut, und die Flügel mit dem Brustfleisch und den Unterbrüstchen vollkommen abgelöst; letztere dann weggenommen, die Nerven davon behutsam entfernt, das Fleisch der Quere, guten Messerrückenbreit auseinander, flach eingekerbt, und Kämmchen von schwarzen Trüffeln, von der nämlichen Breite, darein gesteckt, die Brüstchen dann halbzirkelförmig, oder rund zusammen gezogen und beide Enden übereinander in einen Deckel, mit klarer Butter bestrichen, gelegt, mit klarer lauer Butter übergossen, mit ein wenig Salz bestreut, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und hingestellt; bei dem Anrichten aber in zwei Minuten gar gemacht. Von den Brüsten wird die äußere Haut rein abgenommen und sie nachher fein gespickt; dann über die eingebogenen Flügel weggelegt, so daß diese damit überdeckt sind und das Ganze ein gewölbtes, gutes Ansehen erhält, und so mit einem hölzernen Stift daran bevestiget; hernach werden sie in ein mit Speckplatten gefüttertes Kasserol gesetzt, eine Zwiebel mit einer Nelke besteckt, eine Möhre und eine Petersilienwurzel oder grüne Petersilie dazu gefügt, ein wenig Consommee darunter gegossen, mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen, und, unten und oben Kohlen, drei Viertel-

stunde gedämpft. Die Keulchen werden ganz ausgelöst, mit einem Salpikon von Trüffeln und Gansleber, oder mit gehackten, in Butter geschwitzten und gewürzten Trüffeln gefüllt, die Haut darüber zusammen gezogen und ihnen die Forme einer plattgedrückten Feige gegeben; die Füße werden unter dem Knie abgehackt, die Klauen schön gestutzt, und in die Keulchen gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; auf das Breite der Keulchen wird ein Röschen von Trüffeln in Nägel geschnitten, gesteckt, nämlich einer in die Mitte und sieben bis acht daran herum, einen Messerrücken dicke hervorstehend; darauf mit Citronsaft überrieben, zwischen Speckplatten eingesetzt, und übrigens wie die Flügel weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden Keulchen und Flügel heraus auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, die Fäden und Stiftchen heraus gezogen, die Flügel mit goldfarbener Glasur beglänzt und kreuzweise auf die Schüssel, so wie auch die Keulchen dazwischen aufwärts gestellt, oben darauf kommen die Unterbrüstchen; eine Spanische Sose, welche mit der Consommee von den Gerippen geklärt und eingekocht worden ist, oder eine Paradiesäpfel-Sose wird darunter gegeben. Auch können die Flügel und Keulchen zwischen einander im Kranz angerichtet werden.

Kapphahn mit Trüffeln gefüllt. Chapon aux truffes, ou à la Perigueux.

Ein schöner, großer, fetter und zarter Kapphahn wird rein abgefedert und abgeflammt, beim Hals ausgenommen, nämlich: es wird das Brustbein gespalten und um den Magen heraus zu holen ein umgebogener starker Löffelstiel genommen; man muß sich aber in Acht nehmen die Galle und Eingeweide nicht zu zerreißen und überhaupt sehr reinlich dabei verfahren, um ihn nicht waschen zu dürfen; darauf wird er mit Bindfaden zum Dämpfen gezäumt, vielmehr nur dazu aufgefaßt; hernach mit nachbeschriebenen Trüffeln gefüllt und dann die Zäumung angezogen und bevestiget, die Oeffnungen zugenähet und, wenn es möglich ist, zwischen einer weißen Serviette drei bis vier Tage liegen gelassen und dabei täglich gewendet; dann mit Speckplatten überbunden, an ein Spießchen gesteckt, auf den Bratspieß bevestiget, mit Butter bestrichenem Papier zweifach eingehüllt und ein und eine halbe Stunde gebraten; vor dem Garbraten wird Papier und Speck abgenommen, der Kapphahn mit zerlassener Butter beträufelt und ihm schöne Farbe gegeben. Eine Sose mit gehackten Trüffeln wird darunter angerichtet.

Zum Füllen werden ohngefähr zwei Pfund frische Trüffeln rein abgebürstet und gewaschen, geschält, einige der geringsten fein gehackt und die andern in Vierteln geschnitten oder ganz gelassen, mit einem halben Pfund fein geschabtem Speck und einem Vier-

telpfund frischer Butter in ein Kasserol gethan, eine halbe Stunde ganz langsam geschwitzt und währenddem Salz, weißer Pfeffer, Nägel, Muscatnuß, ein halbes Lorbeerblatt und ein klein wenig Thimian gepulvert dazu gefügt, dann kalt werden lassen.

Kapphahn in Sulze. Chapon en aspic.

Ein schöner Kapphahn wird weiß gedämpft, und in seinem Satz zugedeckt zum Verkühlen hingestellt; dann heraus genommen, entzäumt und zugedeckt vollends ganz kalt werden lassen. Unterdessen wird ein ovaler Model halben Querfingerdicke mit klarer Sulze begossen und wenn sie vest gesulzt ist, mit Trüffeln und Kapphahnbrust, oder auch mit andern Dingen eine Verzierung darauf ausgelegt, dann mit Sulze bespritzt und wenn das Ausgelegte vest anklebt, Messerrückendicke zerflossene, kalte Fleischsulze darüber gegossen und vest sulzen gelassen; hernach den Kapaun mit der Brust behutsam darauf gelegt, der Model mit klarer Sulze voll gegossen und an einem kalten Ort oder in gestampften Eis vest gesulzt; bei dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell abgewischt und auf die Schüssel gestürzt, und dann behutsam abgehoben.

Gespickte Kapphuhn-Flügel. Filets de volaille piqués.

Von drei starken Kapphühnern werden die Brüste fein gespickt, über die eingebogenen Flügel weggelegt und schön gewölbt, wie bei der Bigarrure, oder wie die gespickten Hühnerbrüstchen gar gemacht, die gespickte Seite dann in die Glasur getunkt, im Kranz angerichtet, die Glasur mit eingekochter Spanischer Sose los gekocht und darunter gegeben.

Kapphühner-Brüste geschwungen, venetianisch. Filets de poulardes sautés à la Venitienne.

Die Brüste von vier bis fünf mittlern Kapphühnern werden ausgelöst, die Unterbrüstchen weggethan, und die Oberbrüste wie die von jungen Hühnern zum Schwingen vorbereitet; statt Butter wird aber feines Oehl genommen und eine Kleinigkeit gestoßner Knoblauch hinzu gefügt. Vor dem Anrichten werden sie gar gemacht, das Oehl abgegossen, mit Hühnerglasur verstärkte weiße Sose dazu gegeben, gewällte und gehackte grüne Petersilie mit ein wenig frischer Butter vermengt, ein wenig frisches Oehl und Citronsaft dazu gefügt, gut durchgeschwenkt und legirt, dann im Kranz, immer eine Semmelkruste von der nämlichen Form dazwischen, angerichtet.

Kapphühnerbrüstchen geschwungen, nach Conti. Filets de poulardes sautés à la Conti.

Die Oberbrüste werden wie die von jungen Hühnern vorbereitet und in Butter gesetzt. Von den Unterbrüstchen wird das feine Häutchen abgezogen und die Nerve am dicken Ende heraus geschnitten, ohne sie zu beschädigen, dann der Quere, Messerrückenbreit auseinander und eben so tief eingekerbt und Trüffelkämmchen von gleicher Größe, nicht ganz so breit, darein gesteckt; die Trüffeln dazu werden mit einem klein Fingerdicken Ausstecher ausgestochen, dann gespalten und in dünne Blättchen geschnitten; so werden die Brüstchen dann halbzirkelförmig, oder als Röschen rund zusammen gezogen und beide Enden übereinander gelegt, wie die Oberbrüstchen in Butter eingesetzt. Vor dem Anrichten werden beide gar gemacht, die Oberbrüste wie die von jungen Hühnern mit Kraftsose gesost, und im Kranz, immer ein Unterbrüstchen, welche man auf einer Serviette blos abtropfen läßt, dazwischen angerichtet.

Turban von Kapphühner-Unterbrüstchen. Turban de filets mignons de poulardes.

Ein Silberblech mit einem schmalen Rändchen, welches genau in die Vertiefung der Anricht-Schüssel paßt, ist nothwendig hiezu; sonsten müßte der Turban auf die Anricht-Schüssel selbst gesetzt werden. Eine rund geschnittene, vier Querfinger hohe Semmelbrosse wird auf dieses Blech gesetzt, so daß umher noch zwei Querfingerbreit Rand bleibt, und mit dünnen Speckplatten überdeckt, der Rand mit Kapphahn-Garfülle, der Semmelbrosse gleich, nach oben auf einen Fingerdicke zulaufend ausgefüllt, und mit dem Messer recht glatt gestrichen; darauf werden die Unterbrüstchen, welche zur Hälfte fein gespickt und zur Hälfte, wie vorhergehend, mit Trüffelkämmchen besteckt worden sind, einen kleinen Fingerbreit auseinander, das dicke Ende unten, schief aufwärts gelegt, die Spitzen oben darüber gebogen und zwischen Fülle und Brod eingesenkt; das Ganze wird dann mit dünnen Speckplatten überlegt, mit Butter bestrichenem Papier überdeckt, mit ebensolchen Papierstreifen, welche darüber reichen, umgeben, die äußern mit Pappe bestrichen und übereinander greiffend darum gelegt, damit sie veste halten; drei Viertelstunde vor dem Anrichten in einen milden Ofen oder in eine Röhre gesetzt und gar gemacht; nichts darf Farbe nehmen; zuletzt Papier und Speckplatten abgenommen, die Semmelbrosse behutsam heraus gehoben, das Fett ausgetunkt, die mit Speck gespickten Brüstchen glasürt und die Höhlung mit einem Reichen-Ragu, braun oder weiß, ausgefüllt.

Kapphuhn-Flügel mit weißen Rüben. Ailerons de poulardes en haricot.

Ohngefähr zwanzig Flügel werden rein ausgerupft, im Nothfall abgebrüht, abgeflammt und bis zum äußersten Gelenke ausgebeint, dann nett zugeschnitten, auf Speckplatten eingesetzt, mit einer Dämpfbrühe, oder mit Fleischbrühe begossen, und im letztern Falle einige Citronscheibchen, wovon Schale und Kerne genommen sind, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, und eine Möhre dazu gefügt, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gethan und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie auf eine Serviette zum Abtropfen herausgelegt, auf die Schüssel im Kranz angerichtet und die Rüben in brauner Sose darein gegeben. Die Rüben dazu werden in Stäbchen- Oliven- oder Schampinionenform geschnitten.

Kapphuhn-Flügel mit weißen Rüben in Beschamel. Ailerons de poulardes en haricot vierge.

Die Flügel werden wie vorhergehend vorbereitet und angerichtet, und in ihre Mitte wird ein weißes Ragu von weißen Rüben gegeben (m. s. A. von Gemüsen). Ebensowohl können auch Möhren, Endivien, ein gemischtes Gemüs, Reichenragu u. m. d. in ihre Mitte gegeben werden.

Kapphuhn-Flügel ausgebacken. Ailerons de poulardes au soleil.

Die Flügel werden wie vorhergehend vorbereitet und gedümpft, dann in einen leichten Teig getunkt und aus dem Schmalz gebacken, angerichtet und einen Strauß gebackne Petersilie oben darauf gegeben. Auch können diese Flügel wie die Weißeingemachten und gebacknen Hühnerkeulchen vorbereitet und gebacken werden.

Kapphuhn-Flügel in einer Ragu-Schale. Terrine d'ailerons de poulardes.

Ohngefähr vier und zwanzig Flügel werden wie vorgehend vorbereitet und gedämpft; ein Pfund durchwachsener Bruststpeck wird erst im Wasser halb weich gekocht und dann mit den Flügeln weich gedämpft; hundert Maronen werden rein geschält, in Consommee langsam weich gekocht, die schönen dann auf die Seite gethan und die übrigen mit samt ihrer Brühe recht fein gestoßen, mit einem Theil des Satzes von den Flügeln, nachdem er rein durchgegossen und abgefettet ist, verdünnt, und durch ein Haartuch gestrichen, darauf zu gehöriger Dickigkeit eines Muses eingekocht

und einige Löffel Spanische Sose dazu gefügt. Beim Anrichten werden die Flügel und der Speck zum Abtropfen heraus gelegt, der Speck in halben Daumen große Stückchen geschnitten und nebst den ganzen Maronen durcheinander in die Ragu-Schale gereihet, ein Stückchen frische Butter unter das Maronenmus gerührt und dieses darüber gegeben. Statt des Maronenmuses kann auch ein Erbsen- Linsen- Kardi- Schampinion-Mus u. m. d. darüber gegeben werden.

Kapphuhn-Flügel in weißer Petersilien-Sose. Ailerons de poulardes à la pluche verte.

Ohngefähr zwanzig Flügel werden wie vorhergehend vorbereitet; ein Kasserol wird mit Kalbsschnitten und einigen Schnittchen Schinken belegt, eine Handvoll Schampinionen-Stiele, eine halbe Zehe Knoblauch, ein halbes Lorbeerblatt und einige Blättchen Basilikum dazu gefügt, die Flügel darauf gereihet, zwei Möhren und eine Zwiebel darauf gethan, mit Consommee oder Fleischbrühe übergossen und zugedeckt langsam weich gekocht; die Brühe wird dann durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet, drei bis vier Loth Butter mit einem Eßlöffelvoll Mehl vermengt dazu gethan und unter fleißigem Rühren auf- und bis zur Dickigkeit einer Sose eingekocht; die Flügel dann angerichtet, drei Fingervoll gewällte, zarte, kleine Petersilien-Blättchen, Citronsaft und ein wenig weißer Pfeffer zu der Sose gefügt und darüber gegossen.

Kapphuhn-Flügel gespickt. Ailerons de poulardes piqués.

Sechszehn bis zwanzig Flügel werden wie vorgehend entbeint, dann leicht gewällt, in kaltem Wasser ausgekühlt und nachher gespickt; darauf wird ein Kasserol mit Kalbsschnitten, einigen Schnittchen Schinken, einer Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, einer Möhre und einer Petersilienwurzel, oder einem Sträußchen grüner Petersilie belegt, die Flügel aneinander darauf gereihet, Fleischbrühe daran gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gedeckt, Kohlen unten und oben, weich gedämpft, und so daß sie dabei von oben ein wenig Farbe nehmen; die Brühe wird dann in ein flaches Kasserol, durch ein feines Sieb, gegossen, rein abgefettet und beinahe zur Glasur eingekocht, die Flügel, mit der gespickten Seite unten, aneinander darein gelegt und damit auf heiße Asche gestellt, damit sie schön glasüren; darauf werden sie vermittelst einer Gabel umgewendet, im Kranz angerichtet, die Glasur mit etwas Fleischbrühe und einigen Löffeln eingekochter Span. Sose losgekocht und darunter gegeben. Eben-

auch kann ein Schampinionen-Mus, Endivien und dergleichen mehr in ihre Mitte gegeben werden.

Ragu von übrigem Geflügel. Capilotade de volaille.

Das Geflügel wird schön zerschnitten und in ein Kasserol gelegt; in einem andern Kasserol werden gehackte Petersilie, Schampinionen und Schalotten mit etwas Butter geschwitzt und wenn die Butter als Oehl hervortritt, vier Anrichtlöffel braune Sose und einige Löffel Consommee darauf gegossen, abgefettet und bis zur nöthigen Dickigkeit eingekocht, dann über das Geflügel geschüttet und dieses darinne erwärmt und angerichtet.

Blankett von Geflügel. Blanquette de volaille.

Die Brüste von zwei oder drei gebratnen und kaltgewordenen Kapphähnen oder Kapphühnern werden ausgelöst, Haut und Nerven weggenommen, die Brüste dem Faden nach in Daumenbreite Striemen, und diese dann in der Quere in dünne Scheibchen geschnitten, diese mit dem flachen Messer ein wenig geschlagen, dann abgerundet und zugedeckt auf die Seite gestellt. Vor dem Anrichten wird Legirte Sose heiß gemacht, Eiesgroß frische Butter und ein wenig Citronsaft daruntergerührt, das Geflügelfleisch dazu gefügt, schnell erwärmt, ohne es kochen zu lassen, und auf die mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet. Auch kann man kleine Schnitten von Blätterteig, oder in ihren Schalen verlorne und dann ausgebrochene Eier darum legen; besonders schön macht sich letztere Bekränzung, wenn über jedes Ei ein kleines Unterbrüstchen, vorher mit Trüffelkämmchen besteckt und zwischen Speckplatten über einem ziemlich Eirunden dazu geeigneten Weißblech, im Nothfall über einer so geformten Rübe im Ofen gar gemacht, reitend gesetzt wird. Ebenauch kann man dieses Ragu in einer Blätter-Pastete oder in einer Terrine geben.

Blankett von Geflügel in Beschamel. Blanquette, ou Filets de poulardes à la Béchamel.

Statt Legirter Sose wird hier eingekochte feine Beschamel-Sose heiß gemacht, nach Belieben ein wenig Muscatnuß darein gerieben, das Fleisch darinne erwärmt und ein wenig feine Butter darunter legirt; übrigens wie vorgehend verfahren. Kroketten von Geflügel können auch darum gelegt werden.

Blätterragu von Geflügel mit Gurken. Emincé de filets de poulardes aux concombres.

Die Geflügelbrüste werden wie vorgehend geschnitten; vor dem Anrichten in ein braun oder weißes Ragu von Gurken gegeben,

darinne erwärmt und Nußgroß frische Butter darunter legirt, dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, in eine Kruste oder Blätter-Pastete, oder in eine Terrine angerichtet.

Blätterragu von Kapphühnern mit Schampinionen. Emincé de poulardes aux champignons.

Die Schampinionen werden gereiniget und in Citronsaft umgeschwenkt, dann in Scheiben geschnitten, mit Butter auf dem Feuer geschwungen, und, wenn sie eingekocht sind, Legirte Sose darauf gegeben und in das Bad gestellt. Vor dem Anrichten wird das Fleisch darinne erwärmt und, wie bei den vorgehenden Gerichten angegeben ist, weiter damit verfahren.

Blätterragu von Kapphühnern mit Trüffeln. Emincé de poulardes aux truffes.

Die Trüffel werden in Scheiben geschnitten, mit etwas frischer Butter einige Minuten auf dem Feuer geschwungen, etwas Hühnerglasur und Legirte Sose dazu gethan und in das Bad heiß gestellt. Vor dem Anrichten wird das Fleisch dazu gefügt, darinne erwärmt und dann wie vorgehend angerichtet.

Gehäck von Kapphühnern. Hachis de poulardes.

Das Brustfleisch, nachdem Haut und Nerven davon genommen sind, wird fein gewiegt und in ein weißes Kasserol geschlossen; vor dem Anrichten wird heiße Kraft-Beschamelsose dazu gefügt, heiß gerührt, ein Stückchen frische Butter darein legirt und nach Belieben mit Muscatnuß gewürzt; das Gehäck darf nicht zu dicke, aber auch nicht dünne seyn; dann wird es auf die Schüssel angerichtet und mit verlohrnen Eiern, immer eine Semmelkruste dazwischen, bekränzt. Dieses Gehäck kann auch in große oder kleine Blätter-Pasteten oder Reiskasserole angerichtet werden.

Gehäck von Kapphühnern königlich. Hachis de poularde à la Reine.

Das Gehäck wird, wie vorgehend, mit der schönsten Beschamel-Sose bereitet und mit etwas weißer Hühnerglasur verstärkt; ohngefähr zwölf Unterbrüstchen werden fein gespickt, über Eidicke Möhren, welche mit dünnen Speckplatten überdeckt sind, gelegt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen, oder die heiße Röhre gestellt; wenn sie gar, das heißt, von Hitze durchdrungen sind, da werden sie aufgebunden und mit heller Glasur überglänzt, darauf einige Sekunden in den Ofen gesetzt, um daß die Glasur antrock-

net, und dann nochmals überglänzt; frische Eier, welche in ihren Schalen weich gekocht (m. s. A. v. d. Eiern), ausgebrochen und in kaltes Wasser gelegt worden sind, werden wieder in heißem Wasser erwärmt und dann auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt; ein Drittheil des Gehäcks auf eine mit Krusten besetzte Schüssel gethan, die Eier, mit den Spitzen aneinanderstoßend, darum gesetzt, über zwei zusammenstoßende Eierspitzen allemal ein Unterbrüstchen gelegt, und das übrige Gehäck in die Mitte gegeben.

Geflügelmus. Purée de volaille.

Das Brustfleisch von zwei oder drei gebratnen Kapphühnern oder Kapphähnen wird, nachdem Haut und Nerven davon genommen sind, fein gewiegt, dann ganz fein gestoßen und währenddem mit ein wenig Consommee angefeuchtet; darauf mit einer Beschamel-Sose verrührt, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt, warm gemacht und durch ein Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten wird das Mus heiß gerührt und Eiesgroß feine Butter darunter legirt; es muß saftig, aber weder zu dicke noch zu dünne seyn, und wird in große oder kleine Blätter-Pasteten oder Reiskasserole gegeben. Auch wird es zuweilen als Unterlage von andrem Fleisch gebraucht.

Auflauf von Kapphahn. Soufflé de volaille.

Von zwei Kapphähnen wird ein Mus, wie vorhergehend, bereitet und mit Hühnerglasur verstärkt; dann ohngefähr sechs Loth recht gute Butter und sechs bis sieben Eierdotter dazu gefügt und warm gerührt, es muß die Dickigkeit eines Breis (Köchels) haben; die Eierweiße werden zu vestem Schnee geschlagen und, indem das Mus noch warm ist, darunter gezogen, darauf wird es gleich in ein mit Butter bestrichenes Silberkasserol gefüllt, bei sanfter Hitze etwa eine halbe Stunde gebacken und, so wie es gut ist, auch gleich auf den Tisch gegeben. Besser macht sich dieser Auflauf in kleinen Papier-Kapseln; es läßt sich da die Zeit zu ihrem Garbacken sicherer bestimmen, und können auch durch die Hitze leichter gezwungen werden; sie werden immer gleich nach der Suppe gegeben.

Kapphahn-Nocken mit Consommee. Quenelles de volaille au consommée.

Die Kapphahn-Nocken werden aus Kapphahn-Klöschenfülle wie die von Kaninchen geformt und gekocht, dann in ein Silberkasserol, oder auf eine mit Krusten besetzte Schüssel zierlich angerichtet und ein stark eingekochtes Consommee darüber gegeben.

Kapphahn-Nocken in einer Ragu-Schale. Quenelles de volaille en terrine.

Die Nocken werden wie vorgehend bereitet, in eine Ragu-Schale angerichtet, und ein weißes oder braunes Reichen-Ragu wird darüber gegeben.

Blätter-Pastete mit Kapphahn-Nocken. Vol au vent aux quenelles, ou à la Nesl.

Die wie vorgehend bereiteten Nocken werden in eine Blätter-Pastete angerichtet, und eine feine, kräftige Beschamel-Sose wird darüber gegossen.

Kapphahn-Würste nach Richelieu. Boudins de chapon à la Richelieu.

Von Kapphahn-Fülle werden auf der Tafel, indem man etwas Mehl unterstreut, drei zwei Zoll dicke und sechs Zoll lange Würste ausgerollt, vor dem Anrichten wie die Kapphahn-Nocken gar gekocht, dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet, und ein eingekochtes Consommee, von den Kapphahn-Gerippen bereitet, darüber gegossen.

Kapphahn-Würste geröstet nach Richelieu. Boudins de chapon grillés à la Richelieu.

Es werden vier Würste, aber ein wenig dünner gemacht und wie vorgehende gar gekocht, dann heraus genommen und erkalten gelassen; darauf werden sie englisch mit Semmel belegt, das heißt: die Butter dazu mit zwei Eierdottern legirt, und vor dem Anrichten über sehr mäßiger Glut auf dem Rost zu schöner Farbe gebraten. Darunter wird wie eben ein Consommee gegeben. Die Würste hierzu können auch Birnförmig geformt, etwas platt gedrückt und dann ebenso gekocht und geröstet werden; dann werden sie aber im Kranz angerichtet. Auch kann man das Consommee mit einigen Tropfen Citronsaft schärfen.

Weißwürste von Kapphahn. Boudins blancs de chapon.

Sechs weiße Zwiebeln werden acht Minuten gewällt, darauf in kaltes Wasser gethan und nachher abtropfen gelassen, dann mit Consommee oder Fleischbrühe, zwei Gewürznägeln, wenig Basilicum, Thimian, einem halben Lorbeerblatt, einem Sträußchen Petersilie und Salz weich gedämpft; währenddem wird ein Semmelteig (m. s. A. v. d. Füllen), mit Milch gemacht; das Brustfleisch

von einem gebratenen Kapphahn, ohne Haut und Nerven, recht fein gewiegt; frisches Schweine-Schmeer klein würflicht geschnitten, und letztere drei Artikeln alle zu gleichen Theilen genommen. Die Kräuter von den Zwiebeln werden beseitiget, diese fein gewiegt und dann mit dem Semmelteig fein gestoßen, darauf wird das Schmeer, das Fleisch, sechs Eierdotter und einige süße Mandeln, welche vorher gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen worden sind, dazu gefügt und alles durcheinander recht fein gestoßen, zuletzt mit einer Viertelskanne gutem, süßen und heißen Rahm verdünnt, mit weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und vollkommen gesalzen; hernach in Gedärme, nicht zu voll, gefüllt, die Enden zugebunden und, in der Länge als man sie haben will, unterbunden, nachdem in abgenommene, heiße Milch gelegt, auf wenig Feuer ziehen aber nicht wallen lassen, bis daß sie gar sind, und währenddem gewendet; dann auf eine Serviette zum Erkalten heraus gethan; vor dem Anrichten mit einer Nadel gestochen, und über einem mit Oehl bestrichenen Papier auf dem Rost gebraten. Sie werden nach der Suppe gegeben. Von Fasanen, Rebhühnern, Haasen und Kalb werden ebensolche Würste gemacht.

Spießchen mit Kapphahnbrüsten und Trüffeln. Hatelets de chapon aux truffes.

Von gedämpften oder gebratnen Kapphähnen werden aus den Brüsten zwei Messerrückendicke Scheiben, einen Zoll im Viereck geschnitten; ebenso gar gedämpfte Trüffeln, oder auch letztere roh geschnitten und dann einige Minuten in Butter auf dem Feuer geschwungen; dann in warme Aufleg-Sose gethan, umgeschwenkt und auf ein flaches Geschirr geschüttet; nachdem die Sose gallert, werden die Stückchen wechselsweise recht in der Mitte an silberne Spießchen, in der Länge von sechs Zollen, gesteckt, deren zu einer Schüssel fünf Stück nöthig sind; übrigens werden sie ganz wie die Spießchen mit Kälbermilchen beendiget.

Zum Garniren werden die Spießchen nur vier Zoll lang im Fleisch gehalten.

Statt der Trüffeln kann auch Pökelzunge dazwischen genommen werden.

Die Silber-Spießchen hiezu sollen etwa sieben bis acht Zoll lang, und am Griff mit einem Halbmond, Stern, einer Lilie und d. m. verziert seyn.

Gesulzte Spießchen mit Geflügelbrust und Trüffeln. Hatelets d'aspic garni de blancs de volaille et de truffes.

Gesulzte Spießchen mit Geflügelbrust und Pökelzunge. Hatelets d'aspic garni de blancs de volaille à l'ecarlate.

Diese Spießchen werden wie die von Kälbermilchen bereitet (m. s. A. vom Kalb), nur daß hier Weißgeflügel-Brust statt der Kälbermilche genommen wird.

Kapphühnerbrüste geschwungen mit gemischtem Gemüs in Oehlsose Sauté de poulardes à la Macédoine.

Zehn Kapphühnerbrüste werden geschwungen, gepreßt und nochmals nett zugeschnitten (m. s. Junghühnerbrüstchen dieser Art); nachher im Kranz angerichtet und zwischen jede Brust eine Schnitte Artischockboden, von der nämlichen Form, gelegt; der Rand der Schüssel wird schön mit Wurzeln eingefaßt. Vor dem Auftragen wird ein Gemischtes Gemüs in das Innere des Kranzes, felsenartig in die Höhe aufgebaut, gethan und eine grüne oder weiße Oehlsose darüber gegossen.

Statt der Artischockböden können auch Schnitten Pökelzunge oder schwarzer Trüffel zwischen die Brüste gelegt werden.

Kleine Aspiks von Geflügelbrust mit Trüffeln in schöner Ansicht. Petits aspics de volaille aux truffes à la belle vue.

Dazu muß man sieben kleine Timbal-Modeln von vier Zoll Höhe und zwei und einen halben Zoll im Durchmesser haben. Zehn bis zwölf Kapphühnerbrüstchen werden geschwungen, in der Dickigkeit getheilt und dann in zwei Zollbreite, runde Plättchen ausgestochen, in eine Terrine gethan und mit Salz, weißem Pfeffer, Oehl und Dragunessig, um daß sie Hochgeschmack bekommen, umgeschwenkt; schwarze Trüffeln, welche in Madeirawein gekocht worden sind, werden ebenso geschnitten und ausgestochen. Nach zwei Stunden werden die Geflügelscheibchen abgegossen und abgetrocknet, um daß sie die Sulze nicht trüben; die Modeln in fein gestampftes Eis, recht gerade, eingegraben und zwei Liniendick klare, weiße Sulze auf die Böden gegossen; nach dem Sulzen in alle ein Scheibchen Trüffel gelegt und mit ein wenig Sulze, so daß die Scheiben bloß schwach damit überdeckt sind, begossen; nach leichtem Sulzen ein Scheibchen Brust in alle darauf gelegt und wieder mit ein wenig Sulze begossen; und so wird immer in der Farbe abwechselnd und schnell nacheinander fortgefahren, bis daß die Modeln voll sind; die Sulze dazu muß kalt aber auch gut fließend seyn, und wird am Besten in sommerlaues Wasser gestellt erhalten. Nachdem die Aspike fest gesulzt sind, werden sie schnell

in heißes Wasser getaucht, abgewischt und gestürzt, eins in die Mitte der Schüssel und die andern darum gesetzt; am Rand wird eine Bekränzung von dunkel-goldfarbigen Sulzschnitten aufgestellt und zwischen zweien immer ein wenig gehackte, weiße Sulze gethan.

Wenn die Modeln nur von etwa zwei und einen halben bis drei Zoll Höhe sind, so werden noch drei Aspike oben auf den Mittelpunkt gesetzt.

Aspik von Geflügelbrüsten mit Gemisch-Gemüs in Oehlsose. Aspic de blancs de volaille garni d'une Macédoine.

Ein glatter Model mit Tille wird recht gerade in feingestampftes Eis gesetzt; und zwei Liniendick klare, weiße Sulze darein gegossen; nach dem Sulzen mit Weißgeflügelbrust und schön rother Pökelzunge oder schön grünen Pfeffergurken eine Art Guirlande, ein Kranz von Sternchen o. d. m. darauf ausgelegt, dann mit einigen Tropfen Sulze begossen und dieses auch nach fünf oder sechs Minuten wiederholt; nachdem alles vest aufsitzt, werden wieder zwei Liniendick Sulze darüber gegossen, so daß sich die Zeichnung in Mitte der Sulze befindet; nach dem abermaligen Vestsulzen werden etwa zehn kleine Hühnerbrüstchen, welche geschwungen, der Länge nach getheilt und in lang-viereckige Stückchen zugeschnitten worden sind, im Kranz darein gelegt und so, daß sie zwei Linienbreit vom Rand des Models abstehen; darauf wird dieser zur Hälfte mit Sulze angefüllt und, wenn diese gallert vollends voll gegossen; nachher ein Deckel darüber gedeckt und Eis darüber gethan. Nach zwei Stunden ist das Ganze vest gesulzt; da wird der Model schnell in heißes Wasser getaucht, abgewischt, die Schüssel darüber gelegt und mitten darauf umgestürzt, dann abgehoben und die Schüssel aufs Eis gesetzt; nachdem wird gehackte Sulze in die Vertiefung der Schüssel darum gethan um eine Einfassung von Sulzschnitten in zwei Farben, welche darum gesetzt wird, zu unterstützen. Beim Anrichten wird ein kleines Gemisch-Gemüs, welches mit einigen Löffelvoll Oehlsose geschwungen worden ist, in die Tille gethan.

Man kann die Zeichnung mehr an dem Rand hin auslegen, und nachdem das Aspik gestürzt ist, noch eine Krone von schönen Sulzschnitten in zwei Farben um die Tille herum setzen.

Dieses Aspik wird ebensowohl von Rebhühnern- und Taubenbrüstchen, so wie von Kaninchen- und desgleichen von verschiednen Fleischschnitten bereitet.

Aspik mit Blankett von Geflügel. Aspic garni d'une Blanquette de volaille.

Der Modell wird wie vorgehend ausgelegt und mit Sulze angefüllt; währenddem wird ein Blankett bereitet, nämlich: acht Kapphühnerbrüste, welche in Butter geschwungen oder am Spieß gar gemacht worden sind, werden in der Dickigkeit durchschnitten und dann mit einem fünf bis sechs Viertelszoll breiten, runden Ausstecher ausgestochen; dieses Blankett wird in einer Terrine mit Salz, weißem Pfeffer, Essig und Oehl geschwungen und nachdem das Aspik gestürzt und mit Sulzschnitten bekränzt ist, symetrisch in die Tille angerichtet. Vor dem Auftragen wird eine weiße oder grüne Oehlsose über das Blankett gegossen.

Ebenauch kann man ein Blätterragu von Kälbermilchen und Kälberpökelzungen durcheinander, so wie Kälbergehirne in das Aspik anrichten.

Salat von Geflügel russisch. Salade de volaille à la Russe.

Abgebratenes Geflügel, nachdem es kalt geworden ist, wird in schöne Stückchen zerlegt und in eine tiefe Schüssel gethan; Schnittlauch oder junge grüne Zwiebeln, Petersilie, Dragun, einige gereinigte Sardellen und Citronschale, alles fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Oehl und Essig darauf gegeben und umgeschwenkt; dann schön angerichtet und einige hartgekochte Eierdottern und etwas Pökelzunge oder Schinken, beides fein geschnitten, darüber gestreut.

Ebenso wird ein Salat von kaltem Kalbsbraten oder kalten Fischen bereitet.

Galantine von Kapphuhn gesulzt. Galantine de poularde à la gelée.

Ein halbes Pfund kurzes Kalbfleisch von der Nuß, ein halbes Pfund schön rother, halbweich gekochter Schinken und ein Pfund frischer Speck werden zusammen fein gehackt, etwa ein und ein halbes Loth gewürztes Salz, zwei Eßlöffelvoll feine Kräuter, ebensoviel fein gehackte Trüffeln und zwei Eierdottern darunter gemischt und in eine tiefe Schüssel gethan. Ein und ein halbes Pfund Trüffeln werden gereiniget, geschält und in vier Theile geschnitten; zwei schönrothe Kälber-Pökelzungen geschält und jede nur in sechs Striemen getheilt; und Kälbereutern oder frischer Speck in ebensolche Daumendicke Striemen geschnitten. Ein großes, fettes, weisses Kapphuhn wird entbeint, nämlich: nachdem es abgeflammt und rein gestoppelt ist, werden die Beine über dem Knie und die Flügeln am ersten Gelenk weggehackt, am Rücken hinunter aufge-

schnitten und so, ohne ein Loch in die Haut zu machen, alle Knochen heraus gelöst, die Nerven von den Vorderkeulen weggemacht und diese inwendig hinein gezogen; dann mit der äußern Seite auf eine Serviette ausgebreitet, die Hälfte des Brustfleisches und der Keulen herunter geschnitten und dahin gelegt, wo das Fleisch sehr dünne ist, so daß das Fleisch überall gleiche Dicke bekommt und auf ein Pfund Fleisch ohngefähr drei Viertelloth gewürztes Salz darauf gestreut; nachdiesem wird die Hälfte der Fülle darüber gestrichen, die Hälfte der Trüffeln, Zungen und Kalbseutern oder Speck durcheinander (marmorartig) darauf ausgebreitet und etwas gewürztes Salz darüber gestreut; nachher die Hälfte der übrigen Fülle darüber gestrichen, die übrigen Zuthaten darauf gelegt, wieder leicht mit gewürztem Salz überstreut und dann die letzte Fülle darüber gestrichen; darauf wird das Kapphuhn in seine erste Gestalt zusammen gebogen und mit der Heftnadel und Faden zusammen genähet, so daß die Fülle vollkommen eingeschlossen ist, und eine runde oder ovale Form gegeben; nachher mit Citronsaft überrieben, in Speckplatten eingehüllt, in eine feine Leinwand eingewickelt und beide Enden mit Bindfaden scharf zusammen gebunden; in der Mitte, so wie auch auf beiden Seiten Bindfaden darum gelegt, um die Form zu erhalten, aber kaum bemerkbar angezogen. Ein ovales Kasserol wird mit Speckplatten belegt, die Galantine darein gesetzt, einige ganze Zwiebeln, drei bis vier Möhren, ein Gebündchen Petersilie, nebst Zipollen, wenig Thimian, Basilicum und einem Lorbeerblatt, vier Gewürznägeln, das Gerippe vom Kapphuhn klein gehackt, drei Kalbsheßen oder zwei entbeinte Kalbsfüße dazu gefügt, Consommee oder Fleischbrühe darauf gegossen, daß es darüber gehet, so wie auch ein Glas Madeira-Sec oder andrer guter weißer Wein und zwei Eßlöffelvoll Franzbranntwein daran gegossen, mit einem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen, auf starkes Feuer gesetzt und angekocht, nachher aber ganz langsam fortkochen gelassen, bis daß sie weich ist; man muß die Galantine unterdessen einige Male mit einer Nadel untersuchen, und ist es, daß diese gerne wieder herausgehet, so ist sie weich; und wird sofort vom Feuer genommen. Nach einer Stunde wird die Galantine heraus gehoben, und mit der obern Seite in eine etwas hohle, irdne Schüssel gelegt und in ihrer Leinwand leicht gepreßt, um die wenige Flüssigkeit, welche darinne verhalten seyn kann, heraus zu drücken; nachdem ein Deckel darüber gelegt und ein Gewicht von ohngefähr acht Pfund darauf gesetzt, um dem Kapphuhn mehr glatte Oberfläche zu geben; die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und eine halbe Stunde ruhen gelassen; nachher die klare Brühe vom Satz herunter gegossen und geklärt (m. s. Fleischsulze).

Nachdem die Galantine kalt ist, wird sie aufgebunden, der Bindfaden heraus gezogen, mit einer Serviette rein abgewischt und dann mit heller Glasur überglänzt; nachher auf die Schüssel gesetzt und eine Rose von zweierlei-farbiger Sulze darauf ausgelegt, mit gehackter Sulze umgeben und rund ausgestochen, im Durchmesser einen Zoll breite Sulzschnitten darum gesetzt.

Auf vorgehende Weise werden Galantinen von jungen Hühnern, Truthühnern, Enten, Fasanen und Rebhühnern bereitet.

Auch wird noch auf andre Weise mit den Galantinen verfahren; nämlich: Pökelzunge, Speck und Trüffeln werden dünner geschnitten und nebst Klöschenfülle, wie vorgehend eingefüllt; oder Pökelzunge, gewällter Speck, Trüffeln und Pistazien grobwürfelig geschnitten, und gleich unter Klöschenfülle gerührt; übrigens aber wird das nämliche Verfahren beobachtet.

Weißgeflügelkuchen gesulzt königlich. Pain de volaille à la Royale.

Zwei Kapphühner oder Kapphähne werden gebraten; nachdem sie kalt sind alles Fleisch davon abgenommen und, ohne der Haut, fein gewiegt und ganz fein gestoßen, wobei man es mit ein wenig Consommee anfeuchtet; nachher sechs oder acht Eßlöffelvoll Beschamel dazu gefügt, auf wenig Feuer warm gerührt und dann durch ein neues, weißes Haartuch, oder durch ein feines Sieb gestrichen; wenn das Mus kalt ist, werden vier Eßlöffelvoll zerflossene, sommerlaue weiße Fleischsulze, vier Eßlöffelvoll feines Oehl, ein Eßlöffelvoll Dragunessig, Salz und weißer Pfeffer darunter gemischt; es muß Hochgeschmack haben, doch darf keine Würze hervorstechend seyn; darauf wird es in einen glatten Model erster Tracht gefüllt und in fein gestampftes Eis eingegraben; nach drei bis vier Stunden wird der Model in heißes Wasser getaucht, abgewischt und der Kuchen auf die Schüssel gestürzt; dann an der Seite herum mit einer Guirlande von ausgeschnittenen Trüffelblättern, welche man ein wenig darauf drückt, und die Oberfläche mit einem schönen Stern von Sulzschnitten geziert; am Rand der Schüssel wird eine Einfassung von schönen Sulzschnitten in zwei Farben aufgestellt.

Von dem alten Huhn. De la poule.

In hohen Küchen werden die alten Hühner meistens nur zu Brühen, wozu sie vortrefflich sind, verwendet; das Fleisch selbst ist aber den feinen Gaumen zu trocken. Doch, wenn die Hühner nicht zu alt und dabei wohl beleibt und fett sind, so lassen sich einige sehr schmackhafte, bürgerliche Gerichte davon bereiten.

Altes Huhn mit Reis. Poule au riz.

Ein großes, fettes Huhn wird mit sammt den Flügeln rein ausgerupft, abgeflammt, die Beine besonders über das Feuer gehalten, um daß die äußere Haut auflauft und diese dann abgezogen; rein gestoppelt, ausgenommen, der Hals und die Beine weggeschnitten, rein gewaschen, die Vorderkeulen eingesteckt, der Pirzel in die Oeffnung gebogen und die Haut darüber zusammen genähet; so in ein passendes Kasserol gesetzt, die Beine, der Hals, der gereinigte Magen und das Herz dazu gefügt, Fleischbrühe, in Ermangelung kaltes Wasser darauf gegossen, daß es gut darüber gehet, angekocht, einige Male mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt und eine halbe Stunde lang recht rein verschaumt, dann nöthiges Salz, eine halbe Sellerieknolle, zwei Petersilien-Wurzeln oder ein Sträußchen grüne Petersilie, und zwei Möhren in groben Stücken, eine wälsche Nuß große Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, und zehn Pfefferkörner dazu gefügt, die Brust nach unten gewendet, zugedeckt, recht langsam weich kochen lassen und dann wohlverschlossen zurück gestellt. Unterdessen werden vierzehn bis sechszehn Loth carolinischer Reis leicht gewällt, mit kaltem Wasser rein abgespült, zum Abtropfen geschüttet und rein ausgelesen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird Hühnerbrühe sammt dem Fett durch ein feines Sieb auf den Reis gegossen, so daß diese ohngefähr noch einmal so hoch über den Reis wegstehet, Salz, und nach Belieben Muscatnuß dazu gefügt, zugedeckt und ganz langsam, so daß es kaum bemerkbar kocht, eine halbe Stunde ausgequollen; der Reis muß ganz und noch körnicht seyn und muß die Brühe beinahe alle an sich gezogen haben. Das zu viele Fett wird dann abgenommen, und der Reis mit dem Anrichtlöffel behutsam umgewendet; das Huhn rein und weiß in eine Schale oder tiefe Schüssel gesetzt, und der Reis darüber angerichtet. Daneben kann ein Teller mit geriebenem Parmesankäs gegeben werden.

Altes Huhn mit Nudeln, bürgerlich. Poule aux nouilles à la Bourgeoise.

Das Huhn wird wie vorgehend weich gekocht; in die klare Brühe, welche erst wieder wallen muß, werden schöne Nudeln eingezettelt, gehörig gesalzen, und zehn bis fünfzehn Minuten gekocht; dann nach Belieben mit ein wenig geriebener Muscatnuß oder Saffran gewürzt; die Nudeln müssen ziemlich dicke seyn; das Huhn wird in eine Schale oder tiefe Schüssel gesetzt und die Nudeln werden darüber angerichtet.

Altes Huhn mit Krebsen, bürgerlich. Poule aux ecrevisses à la Bourgeoise.

Das Huhn wird wie vorgehend weich gekocht, dann schön zerschnitten, reine Brühe darüber gegossen, zugedeckt und so warm gehalten. Fünfzehn bis zwanzig Krebse werden in gesalzenem Wasser abgekocht, abgegossen, ausgebrochen, die Schwänzchen gereiniget und nett zugeschnitten; von den reinen Schalen wird mit einem Viertelpfund Butter eine Krebsbutter gemacht und diese durchgepreßt; die zurückgebliebenen Schalen werden mit Hühnerbrühe aufgefüllt und einige Minuten gekocht, dann durch ein feines Sieb gegossen; mit einem Theil Krebsbutter werden zwei Eßlöffelvoll Mehl abgeschwitzt, dann abgekühlt und nachdem mit der Krebsschalen-Brühe langsam aufgelöst und glatt gerührt, die Sose darf nicht zu dicke seyn; man läßt sie hernach eine halbe Stunde ganz langsam von der Seite kochen, nimmt die Haut darauf ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie unter beständigem Rühren zum nöthigen Grad einkochen und rührt dann noch einen Theil oder die ganze Krebsbutter darunter, so daß die Sose eine angenehme Röthe bekommt, und stellt sie zugedeckt in das heiße Bad. Unterdessen werden auch Haselnußgroße Semmelklöschen gefertiget und in leichter, gesalzener Brühe, oder in gesalzenem Wasser gar gekocht, (m. s. Suppe mit Semmelklöschen); so auch Morcheln abgedämpft; Blumenkohl-Röschen oder Spargelspitzen, Selleri oder junge Kohlrabi in Kämme geschnitten und in gesalzenem Wasser weich gekocht; sechs bis acht Krebsnasen werden gefüllt, dazu wird ein wenig von dem Semmelteig der Klöschen genommen, ein wenig süßer Rahm, einige gestoßene süße Mandeln und ein wenig Zucker darunter gerührt, die Nasen gefüllt, etwas erhaben glatt gestrichen, die Fülle mit Semmel bestreut und so auf einem Deckel mit Butter, im Ofen oder auf Kohlen zu schöner Farbe gebraten. Endlich werden die Morcheln in die Sose gethan, das Huhn mit den Zuthaten in eine Schale oder tiefe Schüssel angerichtet, die Sose darüber gegossen, die gefüllten Krebsnasen darein gesetzt und die Krebsschwänzchen darüber gestreut. Manche gießen auch zerflossene, klare Krebsbutter oben darauf.

Dieses Gericht wird im Allgemeinen mit dem französischen Wort: „Potage“ zu teutsch: „Suppe“ betitelt.

Von dem Truthahn und Truthuhn. Du dindon et de la dinde.

Truthahn oder Truthenne mit Trüffeln. Dindon ou dinde aux truffes.

Ein junger ausgewachsener und fetter Truthahn wird rein ausgerupft, abgeflammt, hinten am Hals aufgeschnitten, der Kropf heraus gelöst, die Haut bei dem Haarbüschchen und der Hals an den Flügeln abgeschnitten, das Brustbein gespalten, um den Magen und die übrigen Eingeweide ohne Beschädigung heraus holen zu können, und das hohe Brustbein niedergedrückt; darauf wird der Truthahn sammt dem Kropf, wie der Kapphahn, mit Trüffeln gefüllt, die Häute zugenähet und zum Dämpfen gezäumt; dazu müssen aber verhältnißmäßig drei bis vier Pfund Trüffel genommen werden; hernach, wenn es seyn kann, zwischen reiner Leinewand, vier bis acht Tage an einem frischen Ort liegen gelassen und dabei alle Tage gewendet. Bei dem Gebrauch wird der Truthahn an den Spieß gelegt, mit Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und ohngefähr zwei Stunden gebraten; eine halbe Stunde vor dem Garbraten wird Papier und Speck abgemacht und schöne Farbe gegeben; dann wird er entzäumt und auf eine lange Schüssel, welche mit Krusten besetzt seyn kann, über eine braune Sose mit gehackten oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln angerichtet. Die Sose kann auch in einer Schale daneben gegeben werden. Will man den Truthahn als Braten aufsetzen, so wird er auch zum Braten gezäumt, nämlich die Beine ausgestreckt, und wird nichts darunter gegeben.

Truthahn zur Verwunderung. Dindon en surprise.

Ein schöner Truthahn wird vorbereitet, zum Dämpfen oder zum Braten gezäumt, mit Speckplatten belegt, mit Papier umhüllt und am Spieß gar gebraten. Wenn er verkühlt ist, wird ein Oval in die Brust geschnitten, das Fleisch heraus gehoben und ein Salpikon davon gemacht; dieses wird dann wieder darein gefüllt, mit Kapphahn-Fülle überdeckt und gute Form gegeben; dann mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse überstreut, mit zerlassener Butter überspritzt, im Ofen erwärmt und schöne Farbe gegeben; nachher auf eine lange Schüssel angerichtet und eine Spanische Sose darunter gegossen.

Truthahn à la Providence. Dinde à la Providence.

Ein Truthuhn oder Truthahn wird vorbereitet. Durchwachsener Brustspeck wird gewässert und gewällt, dann in etwa sechs-

zehn kleine Stückchen geschnitten und nebst ebensoviel ganz kleinen Bratwürsten gekocht; zwanzig Kapphahn-Nocken, in Größe der Bratwürste, werden gar gemacht; dreißig Maronen, zwanzig große Schampinionen und etwa ebensoviel Trüffeln werden theils geschwitzt und theils weich gekocht. Mit ohngefähr der Hälfte dieser Zuthaten wird das Truthuhn gefüllt und dann zum Dämpfen gezäumt. Eine passende Dämpf-Wanne wird mit Speckplatten, Kalbsschnitten und einigen Schnitten Schinken belegt, das Huhn darauf gesetzt, zwei Möhren, zwei Petersilien-Wurzeln oder ein Sträußchen grüne Petersilie, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznägeln und einige Pfefferkörner dazu gefügt, mit Speckplatten überdeckt, ein starkes Glas Madeira-Wein und etwas Consommee darunter gegossen, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier obendarauf gelegt, mit dem Deckel zugedeckt und, Kohlen unten und oben, ohngefähr zwei Stunden langsam dämpfen gelassen. Der Satz wird dann ab- und durchgegossen, rein abgefettet, bis auf die nöthige Brühe eingekocht und durch eine Serviette in ein andres Kasserol geseihet. Die übrigen Zuthaten werden heiß gemacht. Bei dem Anrichten wird das Truthuhn entzäumt, auf eine große Schüssel gesetzt, die Zuthaten, wozu auch noch etwas schöne Hahnenkämme und Nieren in etwas von dem Saft erwärmt, gefügt werden, geschmackvoll darum gelegt, und der übrige Saft darüber gegossen.

Truthuhn nach der Flamänderin. Dinde à la Flamande.

Ein fettes Truthuhn oder fetter Truthahn wird rein gerupft, abgeflammt und gestoppelt, gereiniget und die Beine zurückgeschlagen eingesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen, und übrigens gezäumt; dann mit Speckplatten überdeckt und mit Dämpfbrühe begossen, ein mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; bei dem Anrichten entzäumt, auf eine große Schüssel gesetzt und nach der Flamänderin mit verschiednen Gemüsen bekränzt.

Truthahn nach Godard. Dindon à la Godard.

Ein Truthahn wird zum Dämpfen gezäumt, dann die Brust noch besonders über Kohlen gehalten damit die Haut straff wird und sich zum Spicken mehr eignet; hernach eine schöne Rose auf die Brust gespickt; darauf wird der Truthahn mit weißem Salz bestreut, in eine Dämpf-Wanne, mit Speckplatten belegt, gesetzt, mit Dämpfbrühe bis an das Gespickte begossen, in Ermangelung Consommee oder Fleischbrühe darunter gegossen und zwei Möhren, zwei Petersilien-Wurzeln, eine oder zwei Zwiebeln, zwei Gewürz-

nägeln und zehn Pfefferkörner hinzu gefügt, an dem Gespickten umher mit Speckplatten bedeckt, doppeltes Papier mit Butter bestrichen oben darauf gelegt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; vorher noch das Papier abgenommen, damit der Speck sich gelb färbe; bei dem Anrichten entzäumt, der Speck mit schön gelber Glasur glasürt, auf eine große Schüssel über ein Reichen-Ragu gesetzt, und übrigens wie die Rindslende à la Godard bekränzt.

Truthahn oder Truthuhn à la Regence. Dinde à la Regence.

Ein Truthahn oder schönes Truthuhn wird wie vorgehend zum Dämpfen gezäumt, gespickt, gedämpft und die gespickte Rose glasürt; beim Anrichten eine Spanische Sose mit Madeirawein auf die ovale Schüssel gegossen, der Truthahn darauf gesetzt, mit einigen ganz großen Krebsen bekränzt und mit fünf bis sechs Silberspießchen besteckt.

Truthuhn nach englischer Art. Dinde à l'Anglaise.

Das Truthuhn wird zum Dämpfen gezäumt und wie der Schöpsstoß auf englische Art, mit ganzen Möhren, Rüben, Zwiebeln und Blumenkohlrosen gekocht, angerichtet, mit den Gemüsen in ungezwungener Ordnung garnirt, und eine Buttersose mit Petersilie daneben gegeben.

Truthahn gesulzt. Dinde en daube.

Wenn der Truthahn oder die Truthenne über das Jahr alt, oder noch älter ist, da werden sie folgender Bereitungsweise unterworfen: der Truthahn wird rein gerupft, abgeflammt, ausgenommen und ganz gereiniget; die Beine werden weggeschnitten und die Vorderkeulen eingesteckt; Kleinfingerstarke Speckschnitten werden mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und wohlriechenden Kräutern, als: gestoßenen Lorbeerblättern, Basilicum, Thimian und grüner Petersilie eingehüllt, und damit der Truthahn über und über durchzogen; darauf vest gezäumt, in ein Stück Leinwand eingewickelt, zugenähet und beide Enden zugebunden; eine passende Dämpf-Wanne mit Speckplatten, Kalbsschnitten und einigen Schinkenschnitten belegt, der Truthahn darauf gesetzt und fünf Pfund klein gehackte Kalbshessen oder drei entbeinte Kalbsfüße, der Hals und die Füße, einige Möhren, ein Strauß grüne Petersilie oder einige Petersilien-Wurzeln, einige Zwiebeln, zwei kleine Lorbeerblätter, einige Gewürznägeln, Salz und nach Belieben eine oder zwei Zehen Knoblauch dazu gefügt, Fleischbrühe und ein Glas Franzbranntwein oder eine Flasche guter weißer Wein darauf gegossen,

so daß es darüber gehet, angekocht, Papier mit Butter bestrichen darauf gelegt, mit dem Deckel zugedeckt und, Kohlen unten und oben, vier bis fünf Stunden, nämlich bis er weich ist, gedämpft; wenn der Truthahn zur Hälfte weich ist, da wird die obere Seite nach unten gewendet. Darauf wird er vom Feuer genommen und in seiner Brühe beinahe ganz erkältet; hernach heraus gezogen, die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und ein wenig davon auf Eis geprobt, ob sie Gallert genug hat, sonsten bis dahin eingekocht; dann geklärt (m. s. klare Fleischsulze), und zum Sulzen hingestellt. Der Truthahn wird endlich aus dem Tuch genommen, alles Unreine weggemacht, auf eine lange Schüssel angerichtet und mit der klaren Sulze schön geziert.

Dieser Truthahn kann auch warm gegeben werden; da wird dann ein Theil von der Brühe eingekocht, nach Befinden mit Glasur verstärkt, durch eine Serviette gegossen und darunter gegeben.

Truthuhn als Galantine. Dinde en galantine.

Hier wird das nämliche Verfahren wie bei der Galantine von Kapphuhn beobachtet, nur daß die Zuthaten verhältnißmäßig in größerer Masse genommen werden. Diese Galantine muß übrigens drei bis vier Stunden kochen; darauf wird sie in ihrem Sud beinahe erkaltet, nachher heraus gehoben und zwischen zwei Platten leicht gepreßt; nachdem sie ganz kalt ist, wird sie aus der Serviette genommen, nett zugestutzt, mit einer trocknen Serviette rein abgewischt und mit heller Glasur schön glasürt; dann über gehackte Sulze auf eine ovale Schüssel gesetzt und mit schönen Sulzschnitten bekränzt. Die Oberfläche wird ebenfalls in schöner Zeichnung mit Sulze verziert.

Diese Galantine wird öfters auch auf einen Sockel angerichtet.

Truthahn gebraten. Dindon roti.

Ein weißer, wohlgenährter und fetter Truthahn, welcher noch kein volles Jahr zählen darf, wird vorbereitet, innen und außen mit dem nöthigen Salz eingerieben, zum Braten gezäumt, mit einer großen, zwei Messerrückendicken Speckplatte überbunden, an den Spieß bevestiget, mit Butter bestrichenem Papier umhüllt und ohngefähr eine und eine halbe bis zwei Stunden gebraten. Vor dem Garbraten wird das Papier abgenommen und schöne Farbe gegeben, dann angerichtet und ein wenig dunkler Fleischsaft darunter gegossen.

Soll der Truthahn zum Voressen oder als Auswechsel dienen, so wird eine nicht zu dicke Robert-Sose in einer Sosenschale daneben gegeben.

Einen jungen Truthahn erkennt man daran: wenn das Haarbüschel am Hals noch klein ist und die Füße weißröthlicht sehen; bei den alten Truthähnen und Hühnern sehen sie blauroth, auch ist ihre ganze Haut gröber.

Junger Truthahn gebraten. Dindonneau roti.

Hierunter werden die kleineren, höchstens halberwachsenen Truthühner verstanden. Es ist dieselbe Vor- und Zubereitung, nur daß hier nur ohngefähr eine Stunde zum Garbraten nöthig ist.

Junges Truthuhn mit Krebs-Sose. Dindonneau au beurre d'ecrevisses.

Ein junges Truthuhn wird wie ein Kapphuhn zum Dämpfen gezäumt und ohngefähr dreiviertel Stunde, wie dieses, gedämpft; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und eine Sose mit Krebsbutter darüber gegossen.

Junges Truthuhn mit Oehl gebraten. Dindonneau à la peau de goret.

Ein schönes junges Truthuhn wird zum Dämpfen gezäumt, an den Spieß bevestiget und ohngefähr drei Viertelstunde, währenddem es mit feinem Oehl beträufelt wird, zu schöner Farbe gebraten; dann mit Salz besprengt, entzäumt, angerichtet und eine Teufels-Sose darunter gegeben.

Truthahnkeulen geröstet mit Robert-Sose. Cuisses de dindon à la sauce Robert.

Die Keulen von einem gebratnen Truthahn werden abgelöst, Messerrücken tief und eben so breit auseinander eingekerbt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Rost über sanfter Kohlenglut gebraten, dann angerichtet und eine Robert-Sose darunter gegeben.

Blätterragu von Truthahn mit Endivien. Emincé de dindon à la chicorée.

Die Brust von einem gebratnen Truthahn, welcher kalt geworden ist, wird genommen, Haut und Nerven beseitiget, das Fleisch erst in Fingerbreite Striemen und dann in ganz dünne Scheibchen geschnitten; ebensoviel Endivien, welche mit Beschamel-Sose dünner als gewöhnlich gehalten werden, werden erhitzt, die Scheibchen dazu gethan, behutsam durcheinander geschwungen und erwärmt, dann in eine Einfassung von Blätterteig, in eine Blätter-Pastete, oder in eine Kruste angerichtet.

Blankett von Truthahn. Blanquette de dindon.

Gehäck von Truthahn. Hachis de dindon.

Nocken von Truthahn. Quenelles de dindon.

Ragu von übrigem Truthahn. Capilotade de dindon.

ꝛc. ꝛc. ꝛc. etc. etc. etc.

Diese Gerichte werden alle wie jene von Kapphuhn bereitet.

Truthahn-Fügel en chipolata. Ailerons de dindon en chipolata.

Etwa zwölf bis vierzehn Truthahnflügel werden rein ausgerupft, abgeflammt, gestoppelt und die Knöchel vom dicken Ende herausgenommen, nämlich: das Fleisch von den Knöcheln behutsam losgemacht, zurück geschoben und letztere beim äußern Gelenke abgelöst, so, daß wenn die Flügel wieder in ihre natürliche Gestalt gebracht sind, keine Beschädigung wahrgenommen wird. Dann werden sechs Loth Butter in ein flaches Kasserol gethan, und die Flügel auf beiden Seiten langsam darinne steif gemacht, hernach zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut, umgeschwenkt und Fleischbrühe darauf gegossen, gut aufgelöst und unter beständiger Bewegung aufgekocht; dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie, grober weißer Pfeffer, Salz, gewällter, durchwachsener Brustspeck in viereckige, etwas flache Stückchen geschnitten, und zwanzig recht weiße, in Citronsaft umgeschwenkte Schampinionen dazu gefügt, zugedeckt und kochen lassen, auch dabei verschaumt und abgefettet; wenn die Flügel drei Viertheile weich sind, da werden zwanzig kleine Zwiebelchen von gleicher Größe und zehn kleine, Daumenlange Bratwürstchen, welche vorher einige Minuten gewällt worden sind, und zwanzig geschälte Maronen dazu gethan und zusammen weich gekocht; dann nochmals rein abgefettet, die ganzen Zuthaten in ein andres Kasserol übergethan, die Sose bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, mit einigen Eierdottern legirt, durch ein Haartuch wieder darüber gewunden und im Bad heiß erhalten; zuletzt die Flügel im Kranz angerichtet, und das Uebrige in ihre Mitte und darüber gegeben.

Die Truthahn-Flügel können übrigens auf alle Arten, wie die der Kapphähne, gegeben werden.

Spießchen von Truthahn. Hatelets de dindon.

Ein Theil der Brust eines gebratenen Truthahns, große abgeschwitzte Schampinionenhäupter in der Breite getheilt, abgeschwitzte Trüffeln und gekochter, durchwachsener Brustspeck werden

in Zollbreite, viereckige und zwei Messerrückendicke Schnittchen geschnitten und in eine Aufleg-Sose gegeben; wenn alles kalt ist, an fünf bis sechs silberne Spießchen, zu gleicher Größe, gesteckt und mit der Sose, vermittelst eines Pinsels, recht glatt überstrichen, dann in Semmelbröseln umgewendet, hernach in fein zerschlagene, gesalzene Eier getunkt, so daß kein Fleckchen davon unbenetzt bleibt, wieder in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, übereinander angerichtet und trocken, oder auch ein dunkler Fleischsaft darunter, gegeben.

Von den Tauben. Des pigeons.

Im Frühjahr, wo Mangel an zartem Geflügel ist, sind die Tauben am angenehmsten; zu dieser Jahreszeit sind sie auch am besten. Wo möglich muß man sie stets vollbrüstig, fett und von weißem Ansehen nehmen.

Tauben weiß eingemacht. Pigeons au blanc.

Vier recht starke oder sechs schwächere Tauben werden sammt den Flügeln rein ausgerupft, gestoppelt, ausgenommen, abgeflammt und rein ausgewaschen, die Klauen halb weggehackt, die Beine zurückgeschlagen und in die Haut gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; eine Stunde in lauem Wasser ausbluten lassen, dann mit frischem Wasser auf wenig Feuer gesetzt und, wenn das Wasser warm geworden ist, nochmals ab- und frisches Wasser darauf gegossen, hernach vier bis fünf Minuten überwällt und dann in kaltem Wasser abgefrischt, nochmals geputzt und mit einer Serviette abgewischt. Dann vier bis fünf Loth Butter zerlassen, die Tauben darinne auf sanftem Feuer geschwenkt, bis daß sie gut angezogen haben, aber ohne daß die Butter Farbe nimmt; nachher zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut, durchgeschwenkt, mit klarer Fleischbrühe, in Ermangelung mit Wällbrühe aufgefüllt, so daß es darüber gehet, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, einem Gewürznägel und nach Belieben einer halben Zehe Knoblauch, zusammen gebunden, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt, zugedeckt und eine Viertelstunde gekocht. Dann zwanzig geputzte und in Citronsaft umgeschwenkte Schampinionen und ebensoviel kleine Zwiebelchen von gleicher Größe, welche erst zwei Minuten gewällt, dann abgegossen, abgefrischt und zum Abtropfen gelegt worden sind, hinzu gethan und zusammen vollends gar kochen lassen; hernach abgeschäumt und abgefettet, und, wenn die Sose zu dünne ist, in ein andres Kasserol abgegossen und eingekocht, dann mit drei Eierdottern legirt, durch ein Haartuch auf die

Tauben gewunden und in das heiße Bad gesetzt. Nach Belieben Muskatnuß daran gerieben und gewällte, klein gehackte grüne Petersilie darunter gemischt; auf eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet und die Zuthaten darüber gegeben.

Das Mehl kann auch blos in Butter weiß abgeschwitzt, mit der Brühe zur Sose abgerührt, und nachher die gewällten Tauben darein gethan werden.

Tauben mit Morcheln. Pigeons aux morilles.

Die Tauben werden weiß eingemacht, statt der Schampinionen und Zwiebeln aber kommen anfänglich ein Näschen frische Morcheln, welche zugeputzt, gewaschen, gewällt, wieder gewaschen und ganz von Sand befreit worden sind, dazu; oder die Morcheln werden alleine mit etwas Butter, Salz und Fleischbrühe gedämpft, wenn die Tauben weich sind, mit der reinen Sose eingekocht, mit drei Eierdottern legirt und so über die Tauben angerichtet. Man kann die Tauben auch beim Anrichten in Hälften schneiden und einen Kranz davon auf die Schüssel setzen.

Tauben mit Hopfenkeimchen. Pigeons aux houblons.

Die Tauben werden weiß eingemacht. Zarte Hopfenkeimchen, welche erst in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann abgegossen und in ein wenig frischer Butter geschwitzt worden sind, werden beim Anrichten in die legirte Sose gethan und über die Tauben gegossen. So können auch Morcheln und Hopfenkeimchen zugleich zu den Tauben genommen werden.

Tauben mit Spargelspitzen. Pigeons aux pointes d'asperges.

Die Tauben werden mit sechs bis acht Schampinionen weiß eingemacht, und zu dem Strauß eine Zwiebel oder einige Zipollen gebunden. Grüner Brechspargel wird in Zolllange Spitzen oder zu kleinen Erbsen geschnitten, wie die Hopfenkeimchen gekocht und in Butter geschwitzt, dann beim Anrichten in die Sose gethan. Auch kann etwas schön grüner Brechspargel gleich aus seinem Sud genommen und oben darauf gestreut werden.

Tauben mit jungen Erbsen. Pigeons aux petits pois.

Vier oder fünf große, fette Tauben werden wie zum Weißeinmachen vorbereitet; vier Loth Butter in ein Kasserol gethan, die Tauben darinne auf mäßigem Feuer gut anziehen lassen und dann heraus genommen; darauf ein halbes Pfund, oder auch mehr Brustspeck, oder durchwachsener Schinken von einem jungen Schwein, welcher auf halben Fingerdicke und Daumenbreite vier-

eckige Stückchen geschnitten und eine halbe Stunde in vollem Wasser gewällt worden ist, in dieser Butter zu schöner Farbe gebraten und dann auch heraus genommen; in die Butter ein Eßlöffelvoll Mehl gestäubt und ganz langsam gelb geröstet, darnach Speck und Tauben wieder hinzu gethan und zusammen umgerührt, dann Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, so daß es eine Sose bildet, und unter beständiger Bewegung aufgekocht, ein Strauß von Petersilie, Zipollen, einem halben Lorbeerblatt und einem Gewürznägel zusammen gebunden dazu gethan, zugedeckt und langsam kochen lassen. Wenn die Tauben halb weich sind, werden eine halbe bis drei Viertelskanne feine grüne Erbsen hinzu gefügt und nöthig gesalzen, kochen lassen und öfters aufgerührt; nachdem alles weich ist, abgefettet und die Sose, im Falle sie zu dünne wäre, allein zur nöthigen Dickigkeit eingekocht, ein wenig Zucker zu den Erbsen gethan, die Tauben in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet und Speck und Erbsen darüber geschüttet. Die Tauben können auch zwischen Speckplatten gar gedämpft und dann die Erbsen mit Speck darüber gegeben werden.

Tauben en compote. Pigeons en compote.

Vier oder fünf schöne Tauben werden wie vorgehend gereiniget und die Beine eingesteckt; ein Viertelpfund Butter mit jungem Brustspeck, welcher wie vorgehend geschnitten und dann ausgewässert worden ist, in ein Kasserol gethan und ein Weilchen geschmort, dann ein starker Eßlöffelvoll Mehl dazu gefügt und zusammen gelblicht geröstet, darauf auch die Tauben hinzu gethan und darinne gut anziehen lassen, hernach Fleischbrühe oder Wasser und nach Belieben ein Glas weißer Wein dazu gegossen, das Mehl gut aufgelöst und unter steter Bewegung aufgekocht; ein Strauß Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und einem Gewürznägel eingebunden, grober weißer Pfeffer, nöthiges Salz und zwanzig gerundete und in Citronsaft umgeschwenkte Schampinionen hinzu gefügt, zugedeckt und langsam kochen lassen; wenn sie drei Viertel weich sind, abgefettet und zwanzig kleine Zwiebelchen von gleicher Größe, welche rein geschält und dann in Butter schön gelb gebraten worden sind, dazu gethan und vollends weich gekocht; dann nochmals rein abgefettet und die Sose, wenn sie noch zu dünne seyn sollte, abgegossen, eingekocht und wieder auf die Tauben geschüttet; dann angerichtet und das Ragu oben darauf gegeben.

Tauben mit kleinen Möhren. Pigeons aux petits racines.

Die Tauben werden wie vorgehend gereiniget und die Beine eingesteckt; dann auf Speckplatten in ein Kasserol eingesetzt, einige

Kalbsschnitten, zwei Möhren, zwei Zwiebeln, zwei Petersilien-Wurzeln, ein halbes Lorbeerblatt und ein Gewürznägel dazu gefügt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, wenig Salz darüber gestreut, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, zugedeckt, Kohlen unten und oben, eine Stunde gedämpft; beim Anrichten heraus genommen und auf einer Serviette abtropfen lassen; ein Kranz von ganzem gedämpften Lattich um die Schüssel gesetzt, die Tauben darein angerichtet und in die Mitte kleine Möhren, in Stäbchen- oder Olivenform geschnitten, gegeben.

Tauben mit Gemischgemüs. Pigeons à la Macédoine.

Die Tauben werden wie vorgehend gedämpft, der Länge nach durchschnitten, im Kranze angerichtet, und Gemischtes Gemüs, mit Beschamel gefertiget, in die Mitte gegeben.

Tauben en Chipolata. Pigeons en Chipolata.

Die Tauben werden wie vorgehend gedämpft; bei dem Anrichten heraus gezogen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, dann auf die Schüssel gesetzt und ein Schipolata-Ragu darüber gegeben.

Täubchen à la Gautier. Pigeons à la Gautier, ou à la cuiller.

Dieses müssen sehr weiße und fette Täubchen von acht Tagen seyn. Sechs oder sieben dergleichen gleichgroße Täubchen werden rein gerupft und gestöppelt, ausgenommen und ganz leicht abgeflammt, so daß die Haut nicht straff wird, die Klauen bis auf eine kleine Krone weggeschnitten, die Füßchen eingesteckt und gezäumt; hernach ein halbes Pfund feine Butter, Salz und der Saft von zwei Citronen in ein Kasserol gethan, leicht zerfließen und dann die Tauben ganz leicht darinne anziehen lassen, darauf in ein anderes Kasserol, welches mit Speckplatten ausgefüttert ist, gesetzt, die Butter und übrigens Dämpfbrühe darauf gegossen, in Ermanglung letzterer aber etwas geschabter Speck, Consommee, nach Belieben ein halbes Glas guter weißer Wein, und ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, und zugedeckt; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten ankochen und dann, wenig Kohlen unten und oben, fortdämpfen lassen. Beim Anrichten heraus genommen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, dann auf die Schüssel gesetzt, eine grüne Sose, oder eine Sose mit Krebsbutter darunter gegossen und zwischen jedes ein schöner Krebs und, wenn man es hat, in die Mitte eine große Trüffel gelegt.

Zarte Täubchen mit Reichen-Ragu. Pigeons-Gautier à la Financière.

Sechs zarte Täubchen werden wie vorgehend gar gemacht, in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel am Rand umher gesetzt, und in die Mitte ein Reichen-Ragu, braun oder weiß, gegeben.

Tauben mit grüner Petersilie, bürgerlich. Pigeons au persil à la Bourgeoise.

Die Tauben werden sammt den Flügeln rein ausgerupft, ausgenommen, abgeflammt, rein gewaschen, der gereinigte Magen, die Leber und das Herz wieder in den Körper und die Füße in die Haut eingesteckt, dann mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und einige Minuten gewällt, nachher die Brühe durch ein Sieb abgegossen, kaltes Wasser auf die Tauben gethan und diese nochmals geputzt. Zarte grüne Petersilie wird von den Stängeln gepflückt, gewaschen und in kochendem, gesalzenen Wasser fünf Minuten gewällt, hernach abgegossen und in kaltem Wasser recht abgefrischt, darauf etwas gröblich gehackt, zu den Tauben gethan, gesalzen, Wällbrühe darauf gegossen, so daß sie sich badet, zugedeckt und zusammen weich gekocht. Eine Viertelstunde vorher wird ein Eßlöffelvoll Mehl in Butter recht langsam gelb geröstet, dann kalt gerührt, langsam mit der Petersilie aufgelöst, hernach mit dem Ganzen gut vermischt und zusammen vollends recht langsam kochen lassen. Die Brühe auf der Petersilie muß gehörig verdickt seyn.

Frikassee von Tauben. Fricassé de pigeons.

Die Tauben werden mit Schampinionen weiß eingemacht, so wie dieses anfänglich schon beschrieben ist; wenn sie weich sind, wird die Sose abgegossen und zum nöthigen Grad eingekocht; unterdessen werden die Tauben in hübsche Vierteln geschnitten und das Innere mit einer Serviette ausgewischt, die Sose dann mit Eierdottern legirt, durch ein Haartuch auf die Tauben gewunden und in das Bad heiß gestellt. Vor dem Gebrauch ein wenig gewällte und gehackte Petersilie darunter gemischt und in ein Reiskasserol oder eine Blätter-Pastete angerichtet.

Frikassee von Tauben ausgebacken. Pigeons au soleil, ou à l'aurore, ou, à la Villeroy.

Die Tauben werden wie vorgehend weiß eingemacht, in Hälften oder Vierteln geschnitten, die Sose noch etwas dicker eingekocht und legirt und darüber gegossen, oder jedes Stückchen darein getunkt und auf einen Deckel gelegt. Wenn die Sose gallert, so werden die Tauben gut damit umgeben, in schönen Semmelbröseln

umgewendet, darauf in zerschlagene Eier getunkt, so daß ja nicht die geringste Stelle versehen wird, und wieder in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt. Vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz gebacken und auf Löschpapier heraus gelegt, dann angerichtet und oben darauf ein Strauß gebackne Petersilie gegeben.

Gebeitzte Tauben ausgebacken. Marinade de pigeons au soleil.

Vier gedämpfte oder gebratne Tauben werden in Hälften oder Vierteln geschnitten, eine halbe Stunde in eine gekochte Essigbeitze gelegt, dann abtropfen lassen, in einen Ausbackteig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken, angerichtet und mit einem Strauß gebackner Petersilie geziert.

Tauben geröstet. Pigeons à la crapaudine.

Die Tauben werden rein gemacht, die Füße eingesteckt, die Brust von der Spitze bis zum Hals durchschnitten und übrigens die Taube ganz gelassen. Die Brüste werden dann nach außen gebogen, und die Tauben mit dem flachen Hackmesser platt geschlagen, darauf mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt, und, mit der äußern Seite zuerst, auf dem Rost zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und eine Armenmanns-Sose darunter gegeben.

Tauben mit Semmel belegt und geröstet. Pigeons à la Saint-Laurent.

Die Tauben werden rein gemacht, die Füße eingesteckt, am ganzen Rücken hinunter durchschnitten und übrigens ganz gelassen; darauf wie vorhergehend geplattet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt und schön mit Semmelbröseln belegt. Eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, die äußere Seite zuerst, auf mäßiger Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und ein Fleischsaft oder Armenmanns-Sose darunter gegeben.

Tauben in Papierwickeln. Pigeons en papillotes.

Die Tauben werden gereiniget, die Füße weggeschnitten und die Vorderkeulchen eingesteckt; dann der Länge nach getheilt, mit dem flachen Hackmesser geplattet und mit Salz und Pfeffer bestreut; übrigens werden sie wie die Kalbsrippen dieser Art beendiget; ein Fleischsaft wird darunter gegeben.

Taubenbrüstchen geschwungen mit Blut. Sauté de pigeons au sang.

Die Brüstchen von sechs bis sieben starken und fetten jungen Tauben werden wie die von jungen Hühnern zubereitet und geschwungen; nachher die Butter bis auf einen kleinen Theil abgegossen, Spanische Sose, ein wenig weißer Pfeffer und fünf bis sechs Eßlöffelvoll durchgegossenes Taubenblut dazu gegeben und über dem Feuer legirt, aber ja nicht zum Kochen kommen gelassen, auch nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft; nachher, immer glasürte Semmelkrusten dazwischen, im Kranz angerichtet, die Sose nochmals durch ein Haartuch gepreßt, erhitzt, gut aufgezogen und in die Mitte gegossen.

Taubenbrüstchen geschwungen mit Trüffeln. Sauté de pigeons à la Perigueux aux truffes.

Diese werden wie die von jungen Hühnern bereitet.

Tauben-Rippchen geschwungen. Côtelettes de pigeons sautées.

Die Brüste von sechs oder sieben starken Tauben werden heraus gelöst, zum Schwingen vorbereitet, in jedes Brüstchen ein Beinchen aus dem Flügel statt Rippchen gesteckt, mit Salz, weißem Pfeffer, gestoßenem und durchgesiebten Lorbeerblatt und Thimian bestreut, in ein mit Butter ausgestrichenes Schwungkasserol gereihet, zerlassene klare Butter darüber gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und hingestellt. Vor dem Anrichten werden sie auf ziemlich starkes Feuer gesetzt, nachdem sie von der einen Seite steif sind, umgewendet, und, wenn sie durch und durch gar sind, abgenommen, das Kasserol auf die Seite geneigt und die Brüstchen auf die hohe Seite geschoben, daß sie abtropfen; dann im Kranze, immer eine glasürte Semmelkruste dazwischen, angerichtet und eine Spanische Sose in die Mitte gegeben.

Taubenrippchen marschallisch. Côtelettes de pigeons à la Maréchale.

Die Taubenrippchen werden wie vorgehend zubereitet, geschwungen und dann wie die Hühnerbrüstchen dieser Art beendet.

Tauben gebraten. Pigeons à la broche, ou rotis.

Fette Tauben werden gereinigt, mit Salz eingerieben, zum Braten gezäumt, erst Weinlaub und dann Speckplatten darüber gebunden, an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Brat-

spieß befestiget, dann bei starkem Feuer eine halbe bis drei Viertelstunde gebraten. Darunter wird ein dunkler Fleischsaft gegeben.

Tauben gefüllt gebraten, bürgerlich. Pigeons farcis rotis à la Bourgeoise.

Die Tauben werden sammt den Flügeln rein gerupft; der Kopf weggeschnitten, der Kropf und die Luftröhre, ohne die Haut aufzuschneiden, behutsam heraus gelöst, die Haut zurückgeschoben und der Hals abgeschnitten, ausgenommen, ganz leicht abgeflammt, so, daß die Haut nicht straff wird und das Brustbein gebrochen; dann in lauwarmes Wasser gelegt, mit dem Zeigefinger am Hals hineingegriffen und die Haut über die ganze Brust weggelöst; darauf mit Salz eingerieben, die Flügel eingebogen, die Beine eingesteckt und wenn sie gut abgetropft sind, vermittelst einer Spritze mit Tille, welche zwischen Brust und Haut gesetzt wird, mit nachstehender Fülle nicht zu voll gefüllt. Zu sechs Tauben werden ohngefähr sechs Loth Butter zu Schaum gerührt, darunter kommen sechs Loth frischgeriebene weiße Semmelbröseln, drei Eier, die fein gehackten Taubenlebern, ohngefähr sechs Eßlöffelvoll Milch, wenig Pfeffer, Muscatnuß, ein wenig gehackte und ausgedrückte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig Schnittlauch, und nöthiges Salz. Nach dem Füllen werden die Tauben in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gesetzt, die Halshaut zugebunden oder ein wenig unterschlagen, und im Ofen oder in der Röhre, unter mehrmaligem Begießen, etwa drei Viertelstunde, zu schöner Farbe gebraten. Man muß sich in Acht nehmen, daß die Butter nicht braun wird, sonst bekommt der Braten eine rusige Farbe, und muß, so oft wie es kurz gehen will, immer einige Eßlöffelvoll Wasser darunter gießen.

Salat von Tauben. Salade de pigeons.

Tauben, welche unter Speckplatten weiß abgebraten und kalt geworden sind, werden in Hälften oder Vierteln geschnitten und den jungen Hühnern dieser Art gleich behandelt. Ebenfalls können sie mit Oehl-Sese, so wie die jungen Hühner gegeben werden.

Von der Ente. Du canard.

Junge Enten (Entchen) gedämpft. Canetons poêlés.

Zwei weiße und fette junge Enten werden rein ausgerupft und gestoppelt, leicht abgeflammt, ohne daß die Haut spröde wird, die Füße besonders über die Kohlenflamme gehalten, bis daß die Haut aufläuft und diese dann abgezogen, die Spitzen der Pfoten, und

die Flügel über dem ersten Gelenke weggehackt, ausgenommen und rein ausgewaschen, die Füße zurückgelegt, auf die Keulchen niedergedrückt und eingesteckt, oder mit Heftnadel und Bindfaden außen darauf bevestiget; die Pirzel in die Leiber gesteckt und die Haut darüber geheftet, und überhaupt zu schön runder Form gezäumt. Sie werden dann mit Citronsaft überrieben, mit weißem Salz bestreut, in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, gesetzt, mit Speckplatten überdeckt und Dämpfbrühe darüber gegossen, in Ermangelung letzterer aber zwei Möhren, zwei Petersilien-Wurzeln in Stücken, oder ein Sträußchen grüne Petersilie, zwei Zwiebeln mit drei Nelken besteckt und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt, Zollhoch Fleischbrühe oder Consommee nebst, wenn es beliebt, ein wenig weißen Wein darunter gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, geschlossen und, Kohlen unten und glühende Asche oben, ohngefähr drei Viertel- bis eine Stunde gedämpft. Erwachsene Enten werden ebenso gedämpft, brauchen aber zu ihrem Weichwerden verhältnißmäßig mehr Zeit.

Bürgerlich werden die Enten, nachdem sie gezäumt sind, mit Salz eingerieben, in ein Kasserol gesetzt, einige Möhren und Petersilien-Wurzeln in Stücke geschnitten, einige Zwiebeln mit drei Gewürznägeln besteckt und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt, Querfinger hoch Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, zugedeckt, Kohlen unten und glühende Asche oben, indem sie einigemale gewendet werden, weich gedämpft.

Junge Enten mit Pommeranzen-Sose. Canetons, Sauce à l'orange.

Zwei schöne, zarte Entchen, oder eine erwachsene weiße und fette Ente werden gedämpft; bei dem Anrichten heraus gezogen und abtropfen gelassen, entzäumt, in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet und eine dicke oder klare Pommeranzen-Sose darunter gegeben. In Ermangelung der Pommeranzen kann die Sose auch von Citronen gemacht werden.

Junge Enten mit Oliven-Sose. Canetons, Sauce aux olives.

Junge Enten mit grüner Sose. Canetons au vert-pré.

Junge Enten mit Grünerbsenmus. Canetons à la purée verte.

Junge Enten mit Gurken; Canetons aux concombres;
ꝛc. ꝛc. etc. etc.

Die Enten werden stets wie vorgehend gedämpft und angerichtet und die Sose darunter gegeben.

Ente mit grünen Erbsen. Canard aux petits pois.

Eine schöne, fette, erwachsene Ente wird gedämpft und grüne Erbsen mit Speck (m. s. grüne Erbsen) werden darüber angerichtet.

Ente mit braunen Weißrüben. Canard en haricot, ou aux navets.

Ente mit weißen Weißrüben. Canard en haricot vierge.

Ente mit Teltower Rübchen. Canard aux petits navets de Teltow.

Ente mit kleinen Möhren. Canard aux petites racines.

Ente mit kleinen Zwiebeln. Canard aux petits ognons.

Ente mit Gemisch-Gemüs. Canard en Macédoine.

Ente mit Maronenmus. Canard à la purée de marrons.

Ente mit Linsenmus. Canard à la purée de lentilles.

Ente mit grünen Bohnen. Canard aux haricots verts.

ꝛc. ꝛc. etc. etc.

Die Enten werden stets gedämpft oder gebraten und die Gemüse darunter angerichtet.

Ente mit Welschkohl. Canard aux choux de Savoie.

Eine Ente wird wie vorgehend gedämpft. Welschkohlköpfe werden zugeputzt, nämlich die harten Blätter weggethan, nachher gewaschen, in kochendes und gesalzenes Wasser geworfen und acht Minuten stark gewällt; dann heraus in kaltes Wasser gehoben und gut ausgekühlt, hernach ausgedrückt, in ein Kasserol, welches mit Speckplatten belegt ist, gereihet, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, ein Sträußchen Petersilie und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt, ein kräftiger und fetter Dämpfsatz darauf gegossen, in Ermanglung Fleischbrühe genommen, mit Speckplatten überdeckt, Papier darauf gelegt und weich gedämpft. Dann werden die Speckplatten ꝛc. beseitigt, abgefettet, braune Sose auf den

Kohl gegossen, wenig Pfeffer und nach Befinden etwas Zucker dazu gefügt und langsam durchdämpfen gelassen; hernach nochmals rein abgefettet und dann, wenn es nöthig ist, unter sanfter Bewegung schneller zum gehörigen Grad eingekocht. Die Ente wird dann angerichtet, von dem Kohl ein Kranz darum gesetzt und die Sose darüber gegossen. Darüber kann man noch kleine glasürte Möhren geben. Auch kann Brustspeck, welcher erst stark gewällt worden ist, mit dem Kohl gedämpft, in Stückchen geschnitten und nebst Bratwürsten darum gelegt werden.

Ente mit Weißkraut. Canard aux choux blancs ou choux cabus.

Das Weißkraut wird ganz oder in Vierteln geschnitten ebenso wie der Welschkohl zubereitet, und kommt auf jeden Fall etwas Zucker hinzu; es wird auch ebenso angerichtet.

Bürgerlich wird die Ente, wenn sie weich ist, in ein andres Gefäß gethan und zugedeckt warm erhalten. Der Satz wird verdünnt, durchgegossen, ein wenig schön braune Einbrenne damit aufgelöst, aufgekocht und durch ein feines Sieb auf das Weißkraut gegossen und vollends gut gekocht. Auch wird öfters ein wenig Farbe mit der Sose verkocht und dann durchgegossen, oder fein gewiegt zu dem Weißkraut gethan.

Ente mit Krauskohl und Maronen. Canard aux choux frisé et aux marrons.

Ist ein beliebtes teutsches Gericht. Die Ente wird gedämpft oder gebraten, ganz oder zerschnitten mit dem Kohl (m. s. Krauskohl) zierlich angerichtet und mit glasürten Maronen, oder auch statt deren mit kleinen Erdäpfelchen als Maronen bereitet, bekränzt.

Ente mit Mandel-Merrettig bürgerlich. Canard au raifort à l'Allemande.

Die Ente wird zum Dämpfen gezäumt, dann bürgerlich langsam kurz gedämpft, daß sie um und um ein wenig gelb wird, oder schön gelb gebraten und auf Mandelmerrettig angerichtet. Die Ente kann auch schön zerschnitten, im Kranz angerichtet und der Merrettig in die Mitte gegeben werden.

Eingeschnittene Ente. Canard en aiguillettes.

Eine Ente wird zum Dämpfen gezäumt und nur drei Viertel gar gedämpft, oder ebenso am Spieß gar gemacht; ein Eßlöffelvoll fein geschnittene Schalotten nebst zwei Ragulöffelvoll blonder Kalbs-

brühe, etwas Glasur, weißem Pfeffer, Muscatnuß und Salz werden einige Male aufgekocht, nachher zurück genommen und der Saft von zwei Citronen darein gedrückt; die Ente auf die Schüssel gesetzt, auf jeder Seite der Brust vier Einschnitte gemacht und die Sose darein gegossen.

Ebenauch kann eine klare Pommeranzensose angewendet werden.

Ente gebraten. Canard roti.

Die Ente wird zum Braten gezäumt, mit Salz eingerieben, an den Spieß gelegt und drei Viertel- bis eine Stunde, während dem sie mit zerlassener Butter beträufelt wird, zu schöner Farbe gebraten. Ein wenig brauner Fleischsaft wird darunter gegossen.

Auf bürgerliche Weise werden erwachsene Enten über hölzerne, Daumendicke Riegeln in die Bratpfanne gelegt, und in der Röhre ein und eine halbe bis zwei Stunden, währender Zeit nur immer wenig Feuchtigkeit darunter erhaltend, unter öfterm Begießen ganz langsam gebraten und im Nothfall mit Papier geschützt. Die Bratenbrühe wird gezogen, durchgegossen, abgefettet und darunter gegeben.

Entenbrüste mit Pommeranzensose. Filets de canards à l'orange.

Die ganzen Brüste von drei oder vier zarten, fetten Enten werden abgehoben, in eine tiefe Schüssel gethan und mit Salz, weißem Pfeffer, Zwiebelscheiben, Petersilästchen und feinem Oehl umgeschwenkt und einige Stunden gebeizt; drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie an ein Spießchen gesteckt, auf den Bratspieß gebunden und schnell gebraten, so daß sie noch in vollem Safte sind; nachher die Brüste sammt der Haut von den Knochen gelöst, nett zugeschnitten, in Halbglasur umgewendet und erwärmt, aber ja nicht kochen gelassen; dann schön kronförmig angerichtet und eine klare Pommeranzensose darein gegeben.

Auch kann die Halbglasur mit Pommesinensaft aufgelöst und statt der Pommeranzensose gebraucht werden.

Geschwungene Entenbrüstchen mit Burgunderwein. Sauté de filets de canetons à la Bourguignotte.

Die Brüstchen von sechs zarten und fetten Entchen werden geschwungen (m. s. geschwungene Hühnerbrüstchen); nachher die Butter mehrstens abgegossen, mit Burgunderwein eingekochte Spanische Sose, ein wenig weißer Pfeffer und ein wenig Citronsaft daran gegeben und umgeschwenkt und gut legirt; dann im Kranz, immer eine glasürte Semmelkruste dazwischen gelegt, angerichtet und die übrige Sose darein gegeben.

Entenbrüstchen geschwungen mit Gemischgemüs. Sauté de canetons à la Macédoine.

Die Entenbrüstchen werden wie vorgehend geschwungen, die Butter abgegossen, Halbglasur darauf gegeben und damit umgeschwenkt und glasürt; nachher kranzförmig angerichtet und ein Gemischgemüs darein gegeben.

Ebenauch können Spargelspitzen, kleine, nett zugeschnittene Möhren, weiße Rüben, grüne Erbsen mit Speck und mehr dergleichen darein gegeben werden.

Entenkeulchen mit weiß bereiteten Weißrüben. Cuisses de canetons en haricot vierge.

Acht, zehn bis zwölf Entenkeulchen, mit der vollen Haut abgelöst, werden entbeint, die Pfoten gestutzt, so daß sie noch eine kleine Krone bilden, die Beine gleich unter dem Knie abgehauen und so wieder in die Keulchen gesteckt und auf eine Serviette gelegt; Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut; ein wenig Garfülle darauf gethan und mit Zwirnsfaden ballförmig (rund) zusammen gezogen; nachher zwischen Speckplatten gar gedämpft; dann heraus genommen, zwischen zwei Deckeln gepreßt und erkalten gelassen; zuletzt die Fäden heraus gezogen, nett zugestutzt und in Halbglasur erwärmt, im Kranz angerichtet und nett zugeschnittene, mit Beschamel gesoste Rüben darein gegeben.

Ebensowohl können die Entenkeulchen mit Gemischgemüs, kleinen Möhren, Spargelspitzen, Grünerbsen mit Speck, Endivien, Cardenmus, Weißbohnenmus, Oliven, Paradiesäpfelsoße und dergleichen mehr gegeben werden.

Von der Gans. De l'oie.

Gedämpfte Gans mit Gemüsen bekränzt. Oie braisée à la Flamande.

Eine fette Gans wird rein gerupft, gestoppelt, abgeflammt, ausgenommen, der Hals an den Flügeln, die Flügeln über dem ersten Gelenke, nachdem das Fleisch umschnitten und an den Leib hinan geschoben worden ist, einige Zoll vom Leib ab, und die Füße am Knie weggeschnitten; rein gewaschen, mit Salz eingerieben, die Keulen unter die Brust nieder gedrückt und gezäumt; in ein mit Speckplatten gefüttertes Kasserol gesetzt, Kalbsschnitten und einige Schnitten Schinken darum gelegt, vier Möhren, vier Wurzeln, einige Zwiebeln mit drei Gewürznägeln besteckt und ein Lorbeerblatt dazu gefügt, zwei Fingerhoch Fleischbrühe darunter gegossen,

Speckplatten darüber gedeckt, Papier oben darauf gelegt, geschlossen, und, Kohlen unten und oben, ohngefähr zwei Stunden, nämlich bis sie weich ist, gedämpft. Bei dem Anrichten wird die Gans herausgehoben, entzäumt, auf die Schüssel gesetzt, mit gedämpftem Welschkohl, glasürten Zwiebeln, glasürten kleinen Möhren oder weißen Rüben bekränzt, und der Satz, nachdem er durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und zu einem starken Saft eingekocht worden ist, daneben gegeben.

Gespickt und gedämpfte Gans. Oie à la daube.

Die Gans wird wie vorgehend gezäumt oder auch die Füße daran gelassen und eingesteckt; dann wie der Truthahn der Art gespickt und auch so beendet und angerichtet; nach Befinden glasürt.

Gans à la Providence. Oie à la Providence.

Wird ganz wie der Truthahn dieser Art bereitet.

Gans à la Chipolata. Oie à la Chipolata.

Eine weiße, fette Gans wird gereiniget, die Beine eingesteckt und gezäumt, mit Speckplatten überdeckt und darauf gebunden, in eine Dämpf-Wanne auf Speckplatten gesetzt, Kalbsschnitten, einige Schinkenschnitten, die Abfälle von der Gans, ein Strauß von Petersilie, ein wenig Basilikum, ein wenig Thimian und zwei Lorbeerblättern, einige Möhren, einige Zwiebeln mit drei Gewürznägeln besteckt, Salz und nach Belieben eine Zehe Knoblauch dazu gefügt, eine Viertelsflasche Madeira- oder eine Halbeflasche andern guten weißen Wein und Fleischbrühe darauf gegossen, daß es darüber gehet, angekocht, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt, zugedeckt, und, Kohlen unten und oben, ein und eine halbe bis zwei Stunden dämpfen gelassen. Bei dem Anrichten herausgezogen, entzäumt, abtropfen gelassen, auf die Schüssel gesetzt und ein Schipolata-Ragu darüber gegeben.

Gans mit Mandel-Merrettig bürgerlich. Oie au raifort à l'Allemande.

Die Gans wird schön gedämpft oder auch schön gelb gebraten, ein wenig Bratensaft darunter und Mandel-Merrettig daneben gegeben.

Gans mit Maccaronis. Oie à la Milanaise.

Eine junge zarte Gans wird vorbereitet, am Rücken hinunter aufgeschnitten und alle Knochen heraus gelöst; dann auf der Tafel ausgebreitet, mit Salz und wenig weißem Pfeffer bestreut und

mit, mit Parmesankäse zubereiteten und kalt gewordenen Maccaronis gefüllt; hernach zusammen gebogen, mit Bindfaden zugenähet und in die natürliche Form gepreßt; zwei mit Butter bestrichene Bögen Papier darüber gelegt und darauf gebunden, und zuletzt eine bis eine und eine halbe Stunde im heißen Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe gebraten; dann etwas warm gemachte Maccaronis auf die Schüssel gethan und die Gans darauf gesetzt.

Junge Gans gebraten. Oison à la broche.

Eine junge Gans, sechs bis acht Wochen alt, voll Fleisch, zart und fett, wird, nachdem sie wohlgereinigt ist, mit Salz eingerieben, und zum Braten gezäumt; der Bratspieß durch den Leib gesteckt, die Beine darauf gebunden und überdies noch ein Spießchen über den Rücken gelegt und an beiden Enden bevestiget; dann ohngefähr drei Viertelstunde bei starkem Feuer gebraten. Die Gans darf ja nicht austrocknen, und es muß beim Aufschnitt der Saft heraus laufen. Nach Belieben kann die Gans inwendig mit gepulvertem Majoran ausgerieben, oder ein Sträußchen davon darein gesteckt werden.

Gans (erwachsene) gebraten. Oie à la broche.

Ob die erwachsene Gans jung sey, ist daran zu erkennen: daß die Luftröhre, wenn man sie von außen mit zwei Finger zusammen drückt, kracht und bricht, und nicht elastisch wieder zurück gehet; zweitens auch daran: wenn der Oberschnabel leicht bricht; drittens ist die Haut tiefer genarbt und von zarterem Ansehen. Bis um Martini sind die erwachsenen Gänse zart; später aber sind sie, um am Spieß gebraten zu werden, nicht mehr geeignet. Die Gans zum Braten muß immer zart und fett gewählt werden, und muß fünf, sechs oder acht Tage voraus geschlachtet seyn; übrigens bleibt hier dieselbe Vorbereitung wie bei der jungen Gans, nur daß diese eine, bis ein und eine halbe, ja selbst zwei Stunden bei langsamen Feuer gebraten werden muß.

Bürgerlich wird die Gans über hölzerne Riegel in eine Bratpfanne gelegt, mit zwei Bögen Papier, welche erst mit Butter oder Fett bestrichen worden sind, überdeckt, ein wenig Wasser darunter gegossen und im Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe gebraten. Das Fett wird währenddem einige Male abgeschöpft, und, wenn die Feuchtigkeit sich verliert, immer wieder ein wenig Wasser nachgegossen. Oefters werden Borsdorfer Aepfel, wovon Blüthe und Stiel geschnitten und welche mit dem Messer um und um gestochen worden sind, darein gefüllt und die Gans so gebraten. Auch wird häufig ein Sträußchen Beifuß, erst gut gebrüht,

darein gesteckt, oder nebenher in die Bratpfanne gelegt. In der Pfanne gebraten sind die Gänse auch später noch mürbe zu machen: man läßt sie nämlich bei wenig Hitze so lange langsam braten, bis daß sie weich sind, und begießt sie unterdessen öfters mit dem klaren Fett. Gedämpfte Obstfrüchte oder Krautsalat werden gewöhnlich zum Gänsebraten gereicht. Auch wird so eine gebratne Gans mit Sauerkraut gegeben.

Gans, gebraten, englisch. Oie à l'Anglaise.

Eine Gans wird wie vorgehend vorbereitet; zwei große Zwiebeln werden würflicht geschnitten und in Butter weiß abgeschwitzt, die Leber fein gehackt und nebst einem Theelöffelvoll feingehackter Salbei, Pfeffer und Salz darunter gerührt und dieses in die Gans gefüllt; dann zugenähet, zum Braten gezäumt und wie vorgehend gebraten. Ein brauner Fleischsaft wird darunter gegeben.

Gans mit Maronen gefüllt, gebraten. Oie farcie de marrons.

Eine Gans wird wie vorgehend vorbereitet; die Leber fein gehackt; funfzig Maronen geschält; eine große Zwiebel würflicht geschnitten und in geschabtem Speck weiß geschwitzt; dann auch die Maronen, Salz, Pfeffer und feines Gewürz hinzugefügt und so lange geschwitzt, bis daß die Maronen sich leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen; zuletzt auch die Leber dazu gethan und mit gar gerührt; endlich in die Gans gefüllt, zugenähet und wie vorgehend gebraten und angerichtet.

Gänseklein mit Blut bürgerlich. Abaties d'oie au sang à la Bourgeoise.

Kopf, Hals, Flügel, Füße und Magen werden, nachdem sie gebrüht und rein geputzt sind, in Stücke gehackt und geschnitten, vier Loth Butter heiß gemacht, das Fleisch darinne geschmort und gut anziehen lassen, nachher ein Eßlöffelvoll Mehl darauf gestreut, umgeschwenkt und noch einige Minuten zusammen geschmort, dann mit etwas Weinessig und übrigens kaltem Wasser aufgelöst und mit heißem Wasser aufgefüllt, daß es darüber gehet, Salz, Pfeffer, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein Sträußchen Petersilie und länglicht fein geschnittene Citronschale dazu gefügt, zugedeckt und langsam weich gekocht; hernach Sträußchen und Zwiebel heraus genommen, abgeschaumt und abgefettet und die Sose, wenn sie noch zu dünne seyn sollte, abgegossen und dicklicht eingekocht; das Blut von der Gans durch ein Sieb gegossen, erst mit einigen Löffeln Sose vermischt, hernach zu dem kochendheißen Gänseklein gefügt, darunter gemischt und auf dem Feuer legirt, ohne es kochen

zu lassen; nach Belieben kann man auch ein wenig Zucker oder Sirop hinzu thun.

Gänseklein mit Nudeln bürgerlich. Abaties d'oie aux nouilles à la Bourgeoise.

Das Gänseklein wird wie vorgehend geputzt und in Stücke gehackt, dann wie das alte Huhn mit Nudeln gekocht und zubereitet.

Fette Gansleber à la Saint-Cloud. Foie gras à la Saint-Cloud.

Die Gänselebern sind je frischer je vorzüglicher; durch langes Liegen verlieren sie ihren feinen und guten Geschmack, lassen bei dem Dämpfen ihr Fett zu sehr fahren und schrumpfen dadurch zusammen.

Die größeste weiße Gansleber muß hiezu genommen werden; im Nothfall müßte man drei kleinere weiße nehmen. Die Galle und ein wenig von der angrenzenden Leber wird rein weggeschnitten; die Leber selbst ein wenig gewässert und gewaschen, dann mit dicken Nägeln von Trüffeln, fingerbreit auseinander, besteckt, so daß nur die Köpfe heraus sehen; hernach in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, eine Dämpfbrühe mit Wein darauf gegossen, in Ermanglung letzterer aber ein Glas Madeira- oder Schampagner-Wein, ebensoviel Consommee, Salz, eine Möhre, eine Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Sträußchen Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt und nach Belieben eine halbe Zehe Knoblauch dazu gefügt, mit Speckplatten und dann mit Papier zugedeckt, angekocht, und die kleinen fünf und zwanzig bis dreißig Minuten, eine große Leber aber etwa drei Viertelstunde mit glühender Asche unten und oben, auf das langsamste gedämpft. Bei dem Anrichten wird die Leber auf eine Serviette heraus gezogen, damit daß alles Fett abzieht, und dann in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel über ein Ragu von nagelförmig geschnittenen Trüffeln angerichtet.

Sichrer geht man, nachdem die Leber mit einer Dämpfbrühe und einem Glas Madeira- oder Schampagner-Wein begossen ist, wenn man das Kasserol in ein andres in das heiße Bad setzt, vest zudeckt, dieses kaum bemerkbar kochen, und die Leber so ein und eine halbe bis zwei Stunden dämpfen läßt.

Fette Gansleber perigordinisch. Foie gras à la Périgueux.

Die Gansleber wird wie vorgehend bereitet und in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel, über eine perigordinische Trüffel-Sose (m. s. A. v. d. Sosen) angerichtet.

Fette Gansleber nach Matrosen-Art. Foie gras en Matelote.

Fette Gansleber mit Reichen-Ragu. Foie gras à la Financière.

Die Gansleber wird wie vorgehend vorbereitet und über ein Matrosen- oder Reichen-Ragu in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel, in eine Terrine oder in eine nette Pastetenkruste angerichtet.

Gansleber geschwungen. Sauté de foie gras.

Die Leber wird in halbfingerdicke Scheiben geschnitten und zugerundet, in ein Schwungkasserol mit Butter ausgestrichen gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird das Kasserol auf ganz wenig Feuer gesetzt und die Leber auf beiden Seiten gar gemacht; nachher das Fett abgegossen, die nöthige eingekochte, mit etwas Glasur verstärkte Spanische Sose dazu gethan, mit Citronsaft gehoben und sanft durcheinander geschwenkt, ohne die Leber zu zerreißen, dann in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel zierlich angerichtet, die Sose durch ein Haartuch gewunden, wieder recht heiß gemacht und darüber gegeben.

Eskalope von Gansleber mit Trüffeln. Escalope de foie gras.

Die Ganslebern werden in ohngefähr Thalergroße und schön runde Eskalope geschnitten, in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gereihet, Trüffel in Scheiben geschnitten darüber gelegt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mit Butter übergossen und mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Vor dem Anrichten wird die Leber wie vorgehend auf beiden Seiten langsam gar gemacht, das Fett abgegossen, Spanische braune Sose, welche mit einem Glas Madeira-Wein und einem Stückchen Glasur eingekocht worden ist, dazu gefügt, umgeschwenkt und in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet.

Gansleber in Papierkästchen. Foie gras en caisses.

Kleine runde Papierkästchen werden mit feinem Oehl ausgestrichen und einige Minuten im Ofen getrocknet, bis daß sie steif sind; feingeschnittene Petersilie, desgleichen Schampinionen, wenn man es hat, auch Trüffeln, und nach Belieben Schalotten oder Zwiebeln werden mit Butter geschwitzt, Salz, Pfeffer und Muscatnuß hinzugefügt, und dann die Gansleber, welche in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten ist, darinne von beiden Seiten gar ge-

macht; hernach wird halbfingerdicke Leberfülle in die Kästchen gethan, eine Scheibe Gansleber mit Kräutern darauf gelegt, und wieder halbfingerdick Leberfülle darüber gedeckt. Vor dem Anrichten werden die Kästchen im Ofen oder in der Röhre gar gemacht, wenn sich Fett darauf befindet, geneigt und abgegossen, and ein wenig kräftige, mit Citronsaft geschärfte, nicht sehr dicke braune Sose darein gegeben.

Spießchen von Gansleber. Hatelets de foie gras.

Werden wie die von Kälbermilchen oder von Weißgeflügel bereitet.

Gansleberkäse spanisch. Pots d'espagne de foie gras.

Einige mittlere Ganslebern werden gar gedämpft oder in Scheiben geschnitten und leicht gar geschwungen; dann ganz fein gestoßen, eingekochte Spanische oder auch weiße Sose, Salz und weißer Pfeffer dazu gethan und warm gerührt, es muß ein flüßiges Mus seyn; wenn es nur noch lauwarm ist, werden sechs bis acht Eierdottern dazu gefügt und die Masse durch ein Haartuch gestrichen. Am sichersten geht man dann, ein wenig davon in einem kleinen ausgestrichenen Förmchen im Dunst gar zu machen, um zu sehen, ob es die nöthige zarte Bindung habe, wo nicht, so kann man einige Eierdottern, im entgegengesetzten Fall aber noch etwas Sose nachthun. Es werden dann Becherförmchen mit klarer Butter gut ausgestrichen, mit der Masse gefüllt, in heißes Wasser, so daß sie nur zur Hälfte darinne stehen, gesetzt, angekocht, gut zugedeckt, und glühende Asche unten und oben, so daß das Wasser nur immer nahe am Kochen bleibt, aber nicht kocht, ganz langsam steif gemacht; sie dürfen ja nicht bis zum Steigen kommen, denn dadurch würden sie sich zersetzen und schlecht werden; bei dem Anrichten werden sie auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur mit Citronsaft geschärft darüber gegossen. Auf jedes Becherchen kann als Zierde eine Scheibe Trüffel gelegt werden.

Gansleberkäse in Aspik. Pot d'espagne de foie gras en aspic.

Die vorgehende Masse wird etwas vester gehalten und im Ganzen in einem kleinen Kasserol gar gemacht und darinne erkalten gelassen; dann in heißes Wasser getaucht und gestürzt, und hernach in einen glatten Model in klare Sulze gesetzt. Auch ist ein glatter Model mit Tille, um die Masse darinne steif zu machen, recht gut dazu; nach dem Stürzen wird so ein Kuchen glasürt und blos mit klarer Sulze geziert.

Gansleberkuchen spanisch. Gateau de foie gras à l'Espagnole.

Ein Pfund Gansleber, welche hierzu geringer seyn kann, wird in grobe Stücke geschnitten und mit einem Stückchen Butter nebst fein gehackter Petersilie, Schampinionen, Trüffelabschnitzeln, Lorbeerblatt, Thimian, Basilicum, nach Belieben auch Schalotten, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und zwei Gewürznägeln geschwitzt; oder auch die Leber roh gelassen und blos die Kräuter geschwitzt und zusammen fein gestoßen; dann ohngefähr ein halbes bis drei Viertelpfund abgebrannter Semmelteig, später ebensoviel gekochtes und fein gestoßenes Kalbseuter, und zuletzt fünf bis sechs Eierdotter darunter gestoßen; auch können ein oder zwei Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose dazu gefügt werden; diese Masse wird dann durch ein Füllsieb gestrichen und muß, wie vorgehend, eine feine Bindung haben. Ein glatter Model wird mit dünnen Speckplatten ausgelegt, oder gut mit Butter ausgestrichen, die Masse dicht darein gefüllt und zuletzt noch auf einer dicken Serviette aufgestoßen, daß es sich vest zusammen setzt und keine Lücken bleiben, und oben darauf ein rundes mit Butter bestrichenes Papier gedeckt; zwei Stunden vor dem Anrichten wird dieser Kuchen ins Bad gesetzt, so daß der Model drei Viertheile darinne stehet, und wie vorgehend gar gemacht; besonders muß viel glühende Asche oben darauf erhalten werden; beim Anrichten wird der Kuchen auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur mit Citronsaft geschärft darüber gegeben. Wenn man einen glatten Model mit Tille hat, und den Kuchen darinne gar macht, so kann man ihn glasüren und in die Höhlung eine Trüffel-Sose geben.

Gansleberkuchen in Sulze. Pain de foies gras à la gelée.

Zu der vorgehenden Masse wird statt Kalbseuter ebensoviel recht guter, geschabter und gestoßener Speck genommen; dann werden Schampinionen, Trüffeln, gar gekochtes Kalbseuter und Pökelzunge recht schön würflicht geschnitten, alles zu gleichen Theilen dazu gefügt und gemengt; auch kann man über dieses noch eine gleiche Portion würflicht geschnittener Pistazien dazu nehmen; diese Masse wird wie vorgehend gefüllt und gar gemacht, im Model erkalten gelassen, dann in heißes Wasser getaucht, auf die Schüssel gestürzt, die Speckplatten abgenommen, glasürt und mit Fleischsulze geziert. Auch kann dieser Kuchen in klare Sulze gesetzt werden.

Ebenso wird ein Kuchen von Zahm- und Wildgeflügel, desgleichen auch von Hasen und Kaninchen bereitet, nur wird etwas mehr Speck zur Fülle genommen, oder durch einige Löffelvoll kurz eingekochte Spanische- oder Kraftsose ersetzt.

Von dem Wildgeflügel. Du gibier.

Von dem Fasan. Du faisan.

Um zu sehen, ob der Fasan jung sey, muß man seine Flügelfedern und die Sporne betrachten; sind die ersten Flügelfedern spitzig, nicht abgestreift, und die Sporne rund, nicht lang und spitzig, so ist dieses ein Zeichen seiner Jugend; auch kann man diese noch daran erkennen: wenn nämlich das Fleisch vom ersten Flügelgelenke am Körper unter dem Fingerdruck sich leicht zermalmt. Alt sind sie nur zum Dämpfen zu gebrauchen. Den Fasan in seinem vollen Hoch- und Wohlgeschmack zu genießen, muß er an einem luftigen und trocknen Ort so lange aufbewahrt werden, bis daß er anfängt in der Dünnung ein bläulichgrünliches Ansehen zu erhalten.

Gedämpfter Fasan. Faisan poêlé, ou braisé.

Ein starker, fetter junger Fasan wird rein ausgerupft, gestoppelt, reinlich ausgenommen, so daß man ihn ja nicht waschen darf, abgeflammt und zum Dämpfen gezäumt; darauf mit Salz bestreut, auf Speckplatten in ein Kasserol gesetzt, mit Speckplatten überdeckt und einige Schnitten Schinken, eine Möhre, eine Zwiebel, eine Petersilwurzel und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt; eine Stunde vor dem Anrichten mit einer kochenden Dämpfbrühe und einem Glas Wein übergossen, mit Papier zugedeckt und, Kohlen unten und oben, langsam weich gedämpft. Bei dem Anrichten wird er heraus gezogen, entzäumt, von schönem weißen Ansehen in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel gesetzt und eine klare Wild-Essenz darüber gegeben.

Gespickt und gedämpfter Fasan. Faisan à l'étouffade.

Ein alter Fasan wird gewöhnlich auf diese Weise bereitet. Nach vorausgegangener Reinigung, werden die Vorderkeulen mit den Füßen eingesteckt und der Fasan gezäumt; Brust und Keulen mit halben Fingerdicken Speck, welcher mit gewürztem Salz einbalsamirt ist, durchzogen; dann zwischen Speckplatten eingesetzt, mit einer Dämpfbrühe, welche mit halb Wein und halb Fleischbrühe genäßt ist, übergossen und so lang gedämpft, bis daß er weich ist; er wird wie der vorgehende angerichtet.

Fasan mit Linsenmus. Faisan à la purée de lentilles.

Der Fasan wird gedämpft; der Satz ab und durchgegossen, abgefettet und mit dem Linsenmus eingekocht; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und der Fasan darauf gesetzt.

Fasanen à la Godard. Faisans à la Godard.

Zwei schöne Fasanen werden wie das Truthuhn à la Godard bereitet und angerichtet.

Fasan mit Welschkohl. Faisan au choux de Savoie.

Der Fasan wird zum Dämpfen gezäumt, in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, gesetzt, ein Pfund halbweich gekochter Brustspeck oder ein Stückchen Schinken, zwei Möhren, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt und ein Lorbeerblatt dazu gefügt, das Kasserol mit Welschkohl, welcher im Salzwasser halbweich gekocht, in frischem Wasser ausgekühlt und ausgedrückt worden ist, ausgefüllt, ein wenig grober Pfeffer darüber gestreut, Fleischbrühe darauf gegossen, mit Speckplatten bedeckt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, ohngefähr ein und eine halbe Stunde gedämpft. Vor dem Anrichten wird der Fasan und der Kohl zum Abtropfen gelegt, der Fasan entzäumt und auf die Schüssel gesetzt, der Kohl und der Bauchspeck in Stückchen geschnitten darum gelegt und eine braune Sose mit Wildgeschmack, wozu der Satz vom Fasan verwendet werden kann, darüber gegossen. Auf eine große lange Schüssel müssen zwei Fasanen genommen werden.

Fasan mit Sauerkraut. Faisan au chou-aigre.

Ein Fasan wird zum Dämpfen gezäumt; nach Belieben kann er mit grobem Speck, welcher mit feinen Kräutern und Gewürzen einbalsamirt ist, durchzogen werden. Sauerkraut wird mit einem guten Dämpfsatz und gutem Fett, und wenn man will, nebst einem Stückchen gewällten Brustspeck und einer Servelatwurst, ziemlich weich gedämpft, hernach der Fasan in die Mitte gesteckt und zusammen alles weich und kurz gedämpft. Der Fasan wird dann auf die Mitte der Schüssel gesetzt, das Sauerkraut umher angerichtet, und mit dem Speck und der Servelatwurst, in Scheiben geschnitten, bekränzt.

Auch kann der Fasan am Spieß zu schöner Farbe gebraten und dann über das gut gedämpfte Sauerkraut angerichtet werden.

Fasan gebraten. Faisan à la broche.

Ein Fasan wird gereiniget und zum Braten gezäumt; mit Salz eingerieben, mit einer anderthalb Linien dicken Speckplatte überdeckt und überbunden, oder fein gespickt; der Hals wird weggeschnitten, der gefiederte Kopf aber an der Halshaut gelassen, mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt und dem Fasan an die Seite gelegt. Der Fasan wird dann an den Spieß bevestiget, mit Butter bestrichenem Papier umgeben und ohngefähr eine halbe bis drei Viertelstunde an mittelstarkem Feuer gebraten; eine Weile zu-

vor das Papier abgenommen und bei hellem Feuer eine schöne Farbe gegeben; darauf über eine Unterlage von Bornkresse angerichtet, oder ein wenig brauner Fleischsaft darunter gegossen.

Fasan mit Trüffel gefüllt. Faisan aux truffes ou à la Perigueux.

Wird wie der Kapaun mit Trüffeln gefüllt, ohngefähr eine Stunde gebraten, angerichtet und ein wenig starker Fleischsaft darunter gegeben.

Fasan am Spieß mit Spanischer Sose. Faisan en entrée de broche à l'Espagnole.

Der Fasan wird zum Dämpfen gezäumt, mit Speckplatten überbunden, an den Spieß bevestiget, mit Butter bestrichenem Papier eingehüllt und ohngefähr drei Viertel= bis eine Stunde gebraten; dann Papier und Speck abgenommen, entzäumt, angerichtet und eine Spanische braune Sose, welche mit Wildessenz eingekocht worden ist, darunter gegeben.

Fasanen nach Monglas. Faisans à la Monglas.

Ein oder zwei Fasanen werden wie vorgehend gebraten und in ihrer Hülle kalt gestellt. Nachdem sie kalt sind, wird Papier und Speck abgenommen, die Brüste bis in den Körper hinein so ausgeschnitten, daß nur ein halbfingerbreiter Rand stehen bleibt, und so die Fasanen wieder mit Speckplatten bedeckt und warm gestellt; aus dem Brustfleisch wird unterdessen ein Ragu=Monglas bereitet (m. s. Ragu Monglä), beim Anrichten darein gefüllt, das Ganze mit heller Glasur glasürt und in eine Schüssel, mit Krusten eingefaßt, gegeben. Darunter wird ein wenig Wildessenz oder braune Sose gegossen.

Galantine von Fasan. Galantine de faisan.

Hiezu wird die Fülle von Gansleber, Wildgeflügel oder Hasen bereitet; auch Striemen von Gansleber dazu gebraucht; übrigens dasselbe Verfahren wie bei der Galantine von Kapphuhn beobachtet.

Des bessern Ansehens wegen kann diese Galantine auf einen zwei Zoll hohen, im Durchmesser sechs Zoll breiten Fettsockel gesetzt werden.

Salmi von Fasanen. Salmi de faisans.

Ein oder zwei Fasanen werden schön gebraten, wenn sie kalt geworden sind, zergliedert, die Haut abgezogen, jedes Stückchen

nett zugeschnitten und alle in ein Kasserol gereihet; die Abfälle zu Teig fein gestoßen; vier Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, ebensoviel weißer oder rother Wein, ein Schnittchen bittre Pomeranzenschale, ein wenig Glasur und nach Belieben eine gehackte Schalotte werden zusammen zur Dickigkeit einer Sose eingekocht, die gestoßenen Abgänge vom Fasan damit aufgelöst, ohne es kochen zu lassen durch ein Haartuch gestrichen und dann auf den Fasan gegossen. Vor dem Anrichten in das Bad heiß gestellt, dann der Saft von ein oder zwei bittern Pommeranzen dazu gefügt, schön angerichtet und herzförmig geschnittene, in Butter gebackne Semmelkrusten dazwischen gesteckt.

Fasanbrüste geschwungen. Filets de faisans sautés.

Hiezu werden die Fasanen jung und nicht stark genommen, und wenn die Brüste ja zu stark seyn sollten, so werden die Unterbrüste allein geschwungen; übrigens wird wie bei den geschwungenen Hühnerbrüstchen verfahren. Von den Fasangerippen wird eine Essenz gezogen, damit Spanische Sose geklärt und eingekocht, mit ein wenig Citronsaft geschärft und die Brüste damit gesost; die Semmelkrusten dazu werden mit heller Glasur glasürt, dann immer eine Brust und eine Semmelkruste zwischen einander im Kranz, und inwendig ein Kränzchen von den Unterbrüstchen angerichtet.

Fasanbrüste geschwungen mit Trüffeln. Filets de faisans sautés aux truffes.

Die Fasanenbrüste werden wie vorgehend zum Schwingen in ein Kasserol gereihet, mit großen, Messerrückendicken Trüffel-Scheiben belegt, mit Salz und wenig weißen Pfeffer überstreut, mit zerlassener klarer Butter übergossen, und übrigens wie die Hühnerbrüstchen gar gemacht; dann mit schön weißer Kraft-Sose, welche mit der Brühe von den Fasanengerippen geklärt und eingekocht worden ist, gesost, nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft gehoben, und die Trüffel dazwischen, obenauf einen Kranz bildend, in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet.

Fasanenbrüste nach Vopallière. Filets de faisans à la Vopallière.

Die Brüste von drei Fasanen werden zum Schwingen vorbereitet, mit Salz und wenig weißem Pfeffer bestreut, mit zerlassener klarer Butter übergossen und mit Butter bestrichenem runden Papier bedeckt und hingestellt. Drei Unterbrüstchen werden mit feinem Speck gespickt und drei mit Trüffelkämmchen besteckt, mit wenig Salz bestreut und, halbzirkelförmig, ebenfalls in Butter ge-

setzt. Die Keulchen werden mit Butter ohne Feuchtigkeit gar gebraten und, wenn sie kalt sind, das Fleisch ohne Haut und Nerven recht fein gehackt. Von den Gerippen wird eine gute Brühe gezogen, vier Anrichtlöffelvoll eingekochte Spanische Sose dazu gefügt, geklärt und zusammen zu Halbglasur eingekocht; das Gehäck von den Keulchen, wozu auch noch fein gehackte Trüffel kommen, damit angerührt, warm gemacht und ein wenig frische Butter darunter legirt, es darf ja nicht dünne seyn. Die Ober- und Unterbrüstchen werden gar gemacht, von den oberen, in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel, ein Kranz gebildet, das Gehäck in die Höhlung gegeben und mit ein wenig von der übrigen Sose glasürt, und darauf und inwendig des ersten Kranzes ein zweiter von den Unterbrüstchen, wovon die mit Speck gespickten glasürt worden sind, gesetzt. Zwischen die Brüste können auch Schnitten von Pökelzunge, von der nämlichen Form, gelegt werden.

Fasanenbrüste geröstet. Filets de faisans à la Sainte-Menehould.

Die Fasanenbrüste werden wie zum Schwingen vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in zerlassene Butter getunkt und mit frischen, recht weißen Semmelbröseln recht gut belegt. Vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, über sanfter Kohlenglut, auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und eine Fasanessenz darunter gegossen.

Fasanenbrüste geröstet marschallisch. Filets de faisans à la Maréchale.

Die Fasanenbrüste werden wie die Hühnerbrüste dieser Art bereitet und eine Fasanessenz wird darunter gegeben.

Fasanenbrüste gespickt à la Chevalier. Filets de faisans à la Chevalier.

Von vier Fasanen werden die Brüste ausgelöst, die Oberbrüste fein gespickt, und die Unterbrüstchen zum Schwingen eingesetzt. Ein Kasserol wird mit Speckplatten ausgelegt; die Fasanengerippe klein gehackt und nebst Kalbsschnitten, zwei Möhren, zwei kleinen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einem Sträußchen Petersilie und zwei Gewürznägeln darüber ausgebreitet und die Brüste darauf gereihet, so daß sie eine schöne Form behalten, ohngefähr zwei kleine Anrichtlöffelvoll weißer Wein und vier Anrichtlöffelvoll Consommee darauf gegossen, so daß es nur bis an die Brüste aber nicht darüber gehet, ein wenig gesalzen und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt. Eine Stunde vor dem Anrichten

werden diese Brüste angekocht, zugedeckt und, wenig Kohlen unten aber stark oben, damit sie sich schön glasüren, weich gedämpft; dann heraus genommen und abtropfen lassen, der Satz durchgegossen, abgefettet und zu Halbglasur eingekocht, drei Anrichtlöffelvoll eingekochte Spanische Sose dazu gefügt und durch ein Haartuch gewunden; die Brüste werden noch mit schöner heller Glasur glasürt, auf Semmelkrusten, von nämlicher Form und in Butter gebacken, gesetzt und so auf die Schüssel angerichtet; die Unterbrüstchen, welche auch gar gemacht worden sind, in der Mitte angebracht und die Sose darunter gegossen. Die gespickten Brüste können auch auf eine flache Kupfer-Schüssel, über Speckplatten gesetzt, ein wenig gesalzen und gewürzt, ein wenig Wein und Consommee darunter gegossen und, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, im Ofen oder in der Röhre gar gemacht werden.

Fasanenbrüste gespickt mit Trüffeln. Filets de faisans piqués aux truffes.

Die Fasanenbrüste werden wie vorgehend gespickt und zubereitet. Von den Unterbrüstchen werden die Nerven heraus geschnitten, dann mit Trüffelkämmchen besteckt, halbzirkelförmig in Butter gesetzt und geschwungen. Die glasürten Brüste werden dann auf eine Unterlage von geschwungenen Trüffeln im Kranz aufgestellt, und in der Mitte ein Kränzchen von den Unterbrüstchen gebildet.

Gesp'ckte Fasanenbrüste königlich. Filets de faisans à la Royal.

Die Fasanenbrüste werden wie die von jungen Hühnern auf diese Art bereitet und angerichtet.

Eskalope von Fasanen. Escalopes de faisans.

Von drei bis vier Fasanen werden Eskalope, wie die von jungen Hühnern, oder Hasen bereitet; von den Fasanengerippen wird eine Essenz gezogen, vier bis fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte Spanische Sose dazu gefügt, zusammen zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch gewunden. Wenn die Eskalope gar gemacht sind, wird die Butter abgegossen, die Sose und ein wenig frische Butter dazu gethan, gut zusammen durchgeschwenkt und gebunden, auf guten Geschmack gesehen und in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel, oder in eine schöne Kruste, wo die Fasanenköpfe untergelegt werden können, angerichtet. Nach Belieben können auch Trüffeln mit geschwungen werden.

Blankett von Fasanen mit Beschamel. Blanquette de faisans à la Béchamel.

Wird ganz wie das von Kapphähnen bereitet und in eine Kruste oder Blätter-Pastete, oder in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet.

Fasanenkeulchen mit Linsenmus. Cuisses de faisans à la purée de lentilles.

Die Fasanenkeulchen werden mit der Haut vollkommen abgelöst, das Bein über dem Knie abgehauen und das Knöchel aus dem Hinterkeulchen genommen; auch können beide Knöchel aus dem Keulchen genommen und dafür die Pfote darein gesteckt werden. Darauf werden sie mit einem halben Ei großen Stückchen gestoßenem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt ist, gefüllt, die Haut mit Zwirnsfaden darüber zusammen gezogen und gute Form gegeben; dann auf Speckplatten in ein Kasserol gesetzt, Speckplatten darüber gelegt und mit Dämpfbrühe übergossen, oder in Ermanglung letzterer, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, ein halbes Lorbeerblatt und einige Schnitten Kalbfleisch dazu gefügt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und, Kohlen unten und oben, weichgedämpft; dann heraus genommen und abtropfen lassen, der Faden heraus gezogen, mit heller Glasur glasürt, im Kranz angerichtet und ein Linsenmus in ihre Mitte gegeben. Zwischen jedes Keulchen kann auch eine Semmelkruste, ohngefähr von der nämlichen Form, gelegt werden.

Fasanenkeulchen gefüllt. Cuisses de faisans en ballotines.

Die Fasanenkeulchen dazu müssen mit der Haut ganz vollkommen abgelöst seyn; die Beine werden über dem Knie abgehackt und die Keulchen ganz entbeint; die Pfoten gestutzt, die Kniee davon weggehackt und in die Keulchen gesteckt, so, daß nur die Kronen von den Pfoten heraus sehen; darauf werden sie auf einer Serviette ausgebreitet, mit Salz und Pfeffer überstreut, mit ein wenig Garfülle gefüllt, die Haut mit Zwirnsfaden darüber zusammen gezogen und eine kurze, am breiten Ende runde Form gegeben; hernach wie vorgehende eingesetzt, ein wenig weißer Wein dazu gegossen und weich gedämpft; dann heraus genommen, zwischen zwei flache Geschirre gelegt, leicht beschwert und so erkalten lassen. Auf jedes Keulchen wird darnach eine Rose von Trüffelnägel, nämlich einer in die Mitte und sechs darum, gesteckt. Vor

dem Anrichten werden sie in Halbglasur erwärmt, im Kranz angerichtet und in die Höhlung ein Schampinion= oder Cardenmus gegeben. Auch können die Keulchen kalt, mit Sulze geziert, gegeben werden.

Fasan mit Oehlsose. Faisan à la magnonnaise.

Wird wie die jungen Hühner dieser Art bereitet.

Fasanen=Sulze. Gelée de faisans.

Von zwei gebratnen Fasanen wird das Fleisch gelöst, von Haut und Nerven befreit, fein geschnitten und fein gestoßen; dann mit ohngefähr drei Viertelskanne Fleischsulze, welche mit Fasanenessenz gekräftiget ist, angerührt und durch ein Haartuch gestrichen. Ein Model wird zwei Messerrückendicke mit Sulze begossen, wenn diese veste ist, von Trüffeln und Fasanbrust, oder von sonst etwas eine Verzierung darauf ausgelegt, dann angespritzt und, nachdem alles vest anklebt, noch einen Messerrückendick Sulze darüber gegossen; wenn es wieder veste geworden ist, der Model mit der fließenden aber kalten Masse vollgefüllt und zum vollkommnen Sulzen hingestellt. Bei dem Anrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, auf die Schüssel gestürzt und dann behutsam abgehoben. Die etwa abgeflossene Sulze wird durch einen Strohhalm oder eine Federspule abgezogen, und der Rand der Schüssel mit Sulzschnitten bekränzt.

Gehäck von Fasanen königlich. Hachis de faisans à la Reine.

Dieses Gehäck wird wie das von Kapphähnen bereitet; doch wird die Beschamel=Sose dazu mit etwas Fasanessenz eingekocht; die Unterbrüstchen aber können von jungen Hühnern genommen werden.

Fasanenmus. Purée de faisans.

Auflauf von Fasanen. Soufflé de faisans.

Fasan=Nocken mit Essenz. Quenelles de faisans.

Fasan=Würste nach Richelieu. Boudins de faisans à la Richelieu.

Bei vorstehenden Gerichten gilt überall dieselbe Bereitungsweise, wie solche bei denen Kapphähnen beschrieben worden ist; zur Besosung wird immer Fasanessenz verwendet. Bei den Fasanwürsten kann, statt gebranntem Semmelteig, ebensoviel Mark von in Asche

gebratenen und dann feingestoßenen Erdäpfeln genommen werden. Diese Veränderung wird ebensowohl bei Würsten dieser Art von andrem Fleisch gemacht.

Von dem jungen und alten Rebhuhn. Du perdreau et de la perdrix.

Die jungen Rebhühner werden daran erkannt: wenn die erste Flügelfeder spitzig ist, denn bei den alten ist sie rund; auch daran, wenn am äußersten Flügelende sich eine kleine weiße Spitze befindet; dann haben die jungen Rebhühner auch gelbliche, mitunter weißbläuliche Füße, die alten hingegen haben röthliche oder blaue Füße und die Haut ist gröber. Auch muß das Fleisch am ersten Flügelgelenke sich leicht zermalmen lassen, was überhaupt ein Zeichen der Jugend alles Geflügels ist; das Fleisch der alten widerstehet dem Fingerdruck.

Außer den einheimischen grauen Rebhühnern giebt es noch eine Gattung, nämlich: die rothen Rebhühner (Perdrix rouges), welche den grauen sehr vorgezogen werden, diese halten sich aber nur in dem wärmeren Klima von Europa, als in Frankreich, Italien 2c. auf. In der Zubereitung beider findet kein Unterschied statt. Die Rebhühner müssen so wie die Fasanen gehörig abliegen, um ihren Hochgeschmack zu erhalten.

Rebhühner gedämpft. Perdreaux poêlés.

Drei unbeschädigte, starke und fette Rebhühner, welche ziemlich frisch seyn müssen, damit sie beim Dämpfen am Bauch nicht aufspringen, werden, nachdem sie rein gerupft und gestoppelt sind, am Hals ausgenommen und leicht abgeflammt; drei Viertelpfund frische Butter wird mit einem Citronsaft, Salz, Pfeffer und ein wenig gestoßenem Lorbeerblatt und Thimian durcheinander gearbeitet, die Rebhühner damit gefüllt und zum Dämpfen gezäumt; hernach in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, mit Citronscheiben, wovon Schale und Kerne rein weggemacht sind, belegt, und mit Speckplatten überdeckt, eine Dämpfbrühe darüber gegossen, mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und, Kohlen unten und oben, eine gute halbe bis drei Viertelstunde langsam gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie heraus gehoben, zum Abtropfen gelegt, entzäumt, auf eine mit Krusten eingefaßte Schüssel gesetzt, drei schöne Krebse dazwischen und eine Spanische Sose mit Wildessenz eingekocht, darunter angerichtet.

Alte Rebhühner gespickt und gedämpft. Perdrix à l'étouffade.

Drei vollfleischige alte Rebhühner werden gereiniget und zum Dämpfen gezäumt, mit halbfingerdicken Speckschnitten, welche mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und gestoßenem Lorbeerblatt und Thimian gewürzt worden sind, vermittelst einer dazu geeigneten Spicknadel durchzogen; dann in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, einige Kalbsschnitten, eine Schnitte roher Schinken, eine Zwiebel, zwei Möhren, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, wenig Thimian und zwei Gewürznägel dazu gefügt, mit Speckplatten überdeckt, eine Viertelskanne weißer Wein und ebensoviel Fleischbrühe darunter gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, zugedeckt, und, Kohlen unten und oben, langsam weich gedämpft. Dann angerichtet und eine Wildessenz, wozu auch der Satz mit Glasur verstärkt genommen werden kann, darüber gegossen. Auch kann der Satz geläutert, mit drei Anrichtlöffelvoll eingekochter brauner Sose verkocht, durch ein Haartuch gewunden und darüber gegeben werden.

Rebhühner nach spanischer Weise. Perdreaux à l'Espagnole.

Drei junge Rebhühner werden gereiniget und zum Dämpfen gezäumt; sechs Loth Butter in einem Kasserol zerlassen und die Rebhühner darinne auf allen Seiten langsam geschwitzt, ohne daß sie Farbe nehmen; dann eine Viertelskanne Wein, ebensoviel Fleischbrühe und vier Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose dazu gegossen, ein wenig Salz, grober weißer Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie und ein Gewürznägel dazu gefügt, zugedeckt und ohngefähr drei Viertelstunde, nämlich bis daß sie weich sind, langsam gekocht. Hernach die Rebhühner in ein andres Kasserol gethan und zugedeckt; die Sose abgefettet, zum gehörigen Grad eingekocht, durch eine Serviettenecke oder ein Haartuch über die Rebhühner gewunden und ins Bad warm gestellt; zuletzt auf eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und die Sose darüber gegossen.

Bürgerlich wird eine Schnitte roher Schinken und einige Schnitten Kalbfleisch mit den Rebhühnern in Butter geschwitzt, etwas schönbraune Einbrenne mit dem Wein und übrigens Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und zu den Rebhühnern gegossen; auch wird auf diese Weise noch eine Zwiebel und eine Möhre in Viertel geschnitten dazu gefügt.

Rebhühner am Spieß gar gemacht. Perdreaux en entrée de broche.

Drei schöne junge Rebhühner werden gereiniget, leicht abgeflammt, so daß die Haut nicht straff wird, und zum Dämpfen gezäumt; hernach an ein Spießchen gesteckt, mit Salz besprengt, mit Citronscheibchen, wovon Schale und Kerne genommen sind, belegt, mit Speckplatten überdeckt, mit zwei Bögen, mit Butter bestrichenem, Papier überbunden und auf den Bratspieß bevestiget; dann ohngefähr eine halbe bis drei Viertelstunde gebraten; nachher Speck und Faden weggemacht, in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und eine Wildessenz, oder sonst ein klarer Fleischsaft mit etwas grobem weißen Pfeffer und dem Saft von einer oder zwei Pommeranzen gewürzt, darunter gegeben. Eine braune Italiensche Sose kann ebenfalls darunter gegeben werden.

Rebhühner nach Monglas. Perdreaux à la Monglas.

Werden wie der Fasan nach Monglas bereitet und angerichtet.

Rebhühner mit Linsenmus. Perdrix à la purée de lentilles, ou à la Provençale.

Alte Rebhühner werden mit grobem Speck durchzogen und gedämpft (m. s. gespickte und gedämpfte Rebhühner); dann in eine Raguschale, oder auf eine Schüssel angerichtet, mit Linsenmus übergossen und mit kleinen Bratwürsten, Brustspeck und in Butter gebackenen, in ganz kleine Scheibchen geschnittener Semmelkrustchen bekränzt.

Rebhühner mit Welschkohl. Perdrix aux choux de Savoie.

Alte Rebhühner werden wie vorgehend mit Speck durchzogen und zum Dämpfen gezäumt; in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, ohngefähr ein Pfund gewällter Brustspeck, zwei Möhren, eine Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt und ein Lorbeerblatt dazu gefügt, mit gewälltem, abgefrischten und ausgedrückten ganzen Welschkohl das Kasserol angefüllt, mit ein wenig Salz und grobem weißen Pfeffer bestreut, mit Speckplatten überdeckt, fette Fleischbrühe oder ein guter Dämpfsatz darüber gegossen, zugedeckt und, Kohle unten und oben, weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden die Rebhühner heraus genommen, entzäumt und auf die Schüssel gesetzt; der Kohl zwischen zwei Tüchern niedergepreßt, in Stäbe geschnitten und im Kranz darum gesetzt, darüber kleine Bratwürste und der Brustspeck in Scheiben geschnitten gelegt, und der Satz welcher unterdessen durchgegossen, abgefettet und mit drei Anrich

löffelvoll eingekochter brauner Sose zu Halbglasur eingekocht worden ist, darüber gegossen. — Oder: es wird ein glatter Model mit frischer Butter ausgestrichen, der Boden mit gleichgroßen Scheibchen von dem gekochten Speck und gekochter Servelat- oder Bratwurst rosenartig ausgelegt, oder statt dessen: mit den ganzen Daumlangen Bratwürstchen und Brustspeck zierlich belegt, fingerhoch mit leicht gepreßten Welschkohl bedeckt, die Rebhühner, mit der Brust unten, darauf gereihet, die Zwischenräume, und nachher der ganze Model mit Welschkohl voll gefüllt, mit einem Tuch niedergepreßt und hernach im Bad recht heiß gemacht; beim Anrichten wird der Model auf die Schüssel gestürzt und einige Minuten darauf ruhen gelassen, alles Fett und alle Feuchtigkeit abgezogen, der Model dann behutsam abgehoben und die Sose darüber gegossen. Die Rebhühner dazu können auch zerschnitten werden.

Rebhühner mit Rothkraut. Perdreaux aux chou-rouges.

Drei junge Rebhühner werden zum Dämpfen gezäumt, gespickt oder ungespickt schön saftig gebraten, und auf gedämpftes Rothkraut angerichtet. Auch können noch kleine Bratwürste darum gelegt werden.

Rebhühner mit Trüffeln gefüllt. Perdreaux aux truffes, ou à la Périgueux.

Drei gute junge Rebhühner werden rein gerupft und gestoppelt, leicht abgeflammt und bei dem Hals ausgenommen; ein Pfund Trüffeln rein gebürstet und gewaschen, geschält, in Stückchen geschnitten und diese zu kleinen Trüffeln abgerundet; und die Abschnitzeln feingehackt; ein halb Pfund guter Speck wird geschabt, mit den ganzen und gehackten Trüffeln in ein Kasserol gethan, Salz, Pfeffer und ein wenig feines Gewürz dazu gefügt, zehn Minuten ganz langsam geschwitzt und dann zum Kaltwerden hingestellt. Hernach die Rebhühner, beim Hals hinein, damit gefüllt, zugenähet und zum Dämpfen gezäumt. Darauf ein passendes Kasserol mit Speckplatten belegt, eine Schnitte Schinken, einige Schnitten Kalbfleisch, eine Möhre zerschnitten, eine Zwiebel und ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und nach Belieben einer halben Zinke Knoblauch darüber gelegt, die Rebhühner darauf gesetzt, wenig gesalzen, eine Achtelskanne weißer Wein und ein wenig Consommee darunter gegossen, die Brust mit einigen Citronscheibchen, ohne Schale und Kerne, belegt, mit Speckplatten und nachher mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, drei Viertel- bis eine Stunde gedämpft. Zur Sose werden einige ge-

schälte Trüffeln fein gehackt, ein wenig in Butter geschwitzt, halb eingekochte braune Sose und halb Wildessenz darauf gegossen und wieder zu gehöriger Dicke eingekocht. Die Rebhühner werden zuletzt auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, entzäumt, angerichtet und die Sose darunter gegeben. Auch können die Rebhühner am Spieß gar gemacht werden.

Rebhühner zur Verwundrung oder nach Cussy. Perdreaux en surprise ou à la Cussy.

Drei junge recht gute Rebhühner werden gerupft und leicht abgeflammt, am Rücken hinunter aufgeschnitten und alle Knöchel bis auf das der Hinterkeulchen ausgelöst; die Füße bleiben auch daran. Darauf werden sie auf einem Tuch ausgebreitet, mit Salz und wenig weißem Pfeffer überstreut und mit einer Garfülle von Rebhühnern Messerrückendick überstrichen, mit einem kalten Salpikon von Kälbermilchen, Trüffeln, Schampinionen und Hahnenkämmen, was alles zu gleichen Theilen genommen worden ist, gefüllt (m. s. Salpikon); zugenähet, wieder in ihre erste Form gebracht und die Füße außen darauf gezäumt; hernach die Brüste in ein wenig Butter anziehen lassen, wieder herausgenommen und kalt gestellt; dann auf der Brust nett feingespickt. Die Knochen werden klein gehackt, in ein Kasserol gethan, eine Schnitte Schinken, zwei kleine Zwiebeln, eine zerschnittene Möhre, ein Sträußchen Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt, ein Gewürznägel, ein wenig Muscatblume und ein wenig geschabter Speck dazu gefügt, eine Achtelskanne Madeira= oder andrer weißer Wein und etwa ebensoviel Consommee darauf gegossen, die Rebhühner darauf gesetzt, mit doppeltem, mit Butter bestrichenen runden Papier überdeckt, und mit dem Deckel geschlossen. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie angekocht, Kohlen unten und stark oben gegeben, damit sie von oben Farbe nehmen, und gedämpft; hernach herausgenommen, entzäumt, leicht glasürt, angerichtet und ein wenig Wildessenz; oder der Satz durchgegossen, abgefettet und stark eingekocht darunter gegeben.

Junge Rebhühner geröstet. Perdreaux à la Saint-Laurent.

Drei oder vier junge Rebhühner werden gereiniget, die Füße weggehackt und die Vorderkeulchen eingesteckt, am Rücken hinunter aufgeschnitten, auseinander gebreitet und mit dem flachen Hackmesser geschlagen und geplattet; darauf mit Salz und grobem Pfeffer bestreut, in ein Kasserol mit etwas feinem Oehl, die äußere Seite unten, auf dem Feuer anziehen lassen, dann gewendet und von der andern Seite ebenfalls anziehen lassen; eine halbe Stunde

vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, über mäßiger Kohlenglut, auf beiden Seiten gebraten, angerichtet, und eine braune Sose, welche mit ein wenig Citronschale und grobem weißen Pfeffer aufgekocht und mit einem Citronsaft gesäuert worden ist, darüber gegeben.

Rebhühner geröstet, andre Art. Perdreaux grillés.

Die jungen Rebhühner werden wie vorgehend bereitet, nur daß statt Oehl hier Butter genommen wird; eine Armenmanns-Sose wird darüber gegeben.

Junge Rebhühner panirt geröstet mit kalter Senf-Sose. Perdreaux à la Tartare.

Die jungen Rebhühner werden wie vorgehend am Rücken durchschnitten, oder in Hälften getheilt, geplattet und mit Salz und Pfeffer bestreut; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getunkt, darauf in frischen, weißen Semmelbröseln umgewendet, gut damit belegt und dann auf dem Rost, über Kohlenglut, schnelle auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten. Darunter oder daneben wird eine kalte Senf-Sose gegeben. Auch kann ein klarer Fleischsaft oder eine Armenmanns-Sose darunter gegeben werden.

Junge Rebhühner gebraten. Perdreaux à la broche ou rotis.

Die jungen Rebhühner werden gereiniget, zum Braten gezäumt und mit Salz eingerieben; nachher die Brüste erst mit Weinlaub und dann mit Speckplatten bedeckt und überbunden, oder statt dessen gespickt; an ein Spießchen gesteckt, damit auf den Bratspieß beveſtiget und, wenn sie noch recht jung sind, bei starkem Feuer eine Viertelstunde, sind sie aber stark, ohngefähr eine halbe Stunde gebraten. Sie werden mit sammt dem Speck und Weinlaub angerichtet und ein wenig brauner Fleischsaft wird darunter gegeben.

Salmi von Rebhühnern. Salmi de perdreaux.

Vier bis fünf junge Rebhühner werden gereiniget, mit Salz eingerieben, mit Speckplatten bedeckt und am Spieß gebraten; sie müssen ja noch gut im Safte und nicht ausgetrocknet seyn; nachdem sie kalt geworden sind, werden erst die Keulchen abgelöst, dann die Brust, der ganzen Länge nach, in zwei Flügel- und ein Bruststückchen geschnitten, und nach Belieben auch die Rücken dazu genommen; die Haut abgezogen, das Fleisch an den Flügel- und Keulchenknöcheln kleinfingerbreit umschnitten und abgekratzt, und

überhaupt jedes Stückchen nett zugestutzt. So werden sie in ein Kasserol gereihet, zugedeckt und auf die Seite gestellt. Die Abgänge davon werden mit dem Messer klein gehackt, eine Viertelskanne Schampagner- Madeira- oder sonst guter weißer Wein, fünf bis sechs Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, und zwe Mal so viel Consommee oder Fleischbrühe darauf gegossen, ein wenig weißer Pfeffer und (nach Belieben) auch ein kleines Stückchen Lorbeerblatt und eine Schalotte dazu gefügt, und eine Stund recht langsam kochen gelassen; nachher rein abgefettet, die Sos durch ein feines Sieb in ein andres Kasserol gegossen und unte stetem Rühren schnell bis zu der gehörigen Dickigkeit eingekocht (die Sose muß nämlich das Fleisch glasurartig decken,) nach Befinden mit ein wenig Citronsaft geschärft, gehörig gesalzen un durch ein Haartuch auf die Rebhühner gewunden. Vor dem Anrichten werden sie im heißen Bad, ohne sie zu lange darinn stehen zu lassen, erwärmt, dann in eine mit Krusten eingefaßt Schüssel zierlich angerichtet und herzförmig geschnitten, in Butte gebackene, glasürte Semmelkrusten dazwischen gesteckt oder obe darauf gelegt.

Salmi von Rebhühnern auf andre Art. Salmi ou Manselle de perdreaux.

Hier wird ganz die vorgehende Zubereitung beobachtet, mit de Unterschied: daß die Abgänge zu Teig fein gestoßen, nachher in der eingekochten Sose aufgelöst, so durch ein Haartuch oder fein Sieb gestrichen und die Rebhühner damit besoßt werden.

Anmerkung: Sollte man genöthiget seyn von alten Rebhühnern ein Salmi zu bereiten, so müßten diese zwischen Spe platten mit würzhaften Zusätzen und etwas Consommee oder Fleisc brühe weich gedämpft werden.

Salmi von Rebhühnern mit Pommeranzen. Salmi perdreaux à la d'Artois.

Die Vorbereitung hiezu ist wie bei den vorgehenden Salm Die Abgänge werden fein gestoßen; ein Viertel Madeira-We wird mit drei zerschnittenen Schalotten, drei Petersilienästchen, u einem Schnittchen bittrer Pommeranzenschale aufgekocht, fünf A richtlöffelvoll eingekochte braune Sose dazu gefügt und zum gehö gen Grad einer Sose eingekocht, dann die gestoßenen Abgänge d mit aufgelöst, durch ein Haartuch gestrichen und in das Bad wa gestellt; die Rebhühner-Schnitten werden mit etwas Consomm ebenfalls im Bad oder auf heißer Asche erwärmt, dann in ei mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet; der Saft von ein oder zwei Pommeranzen zu der Sose gedrückt, ein wenig weiß

Pfeffer und ein kleines Stückchen frische Butter darunter legirt und darüber gegossen. Semmelkrusten, in Butter gebacken, werden ebenfalls dazwischen gesteckt.

Jäger-Salmi. Salmi de Chasseur.

Drei junge Rebhühner werden am Spieß gebraten und zergliedert; in ein Kasserol wird ein halbes Glas rother Wein, drei Eßlöffelvoll feines Oehl, feines Salz, grober Pfeffer, der Saft von einer Citrone und ein wenig Schale davon gethan, die Rebhühner darinne umgeschwenkt, dann angerichtet und die übrige Sose darüber gegossen.

Tafel-Salmi. Salmi de table.

Wenn bei der Tafel die Neigung ein Salmi zu essen rege wird, so werden die gebratnen Rebhühner zerlegt, auf eine Silber-Schüssel gethan, über eine Wärmpfanne mit brennendem Weingeist gesetzt, ein Glas Madeira- oder andrer weißer Wein, Salz, Pfeffer, ein Citronsaft, ein wenig klein geschnittene Citronschale, ein wenig feingeschnittene und ausgewaschene Schalotten und ein wenig geriebene Semmelrinde dazu gefügt, nach Belieben mit Glasur verstärkt, und fünf Minuten so schwitzen gelassen; dann umhergereicht.

Salmi von Rebhühnern gesulzt. Salmi chaud-froid de perdreaux à la gelée.

Fünf bis sechs junge, fette Rebhühner werden nach der ersten (vordersten) Weise zum Salmi vorbereitet; während des Kurzkochens der Sose werden fünf bis sechs Eßlöffelvoll klare Sulze dazu gegossen, und nachdem die Sose ziemlich legirt ist, wird sie durch ein Haartuch in ein kleines weißes Kasserol gewunden und mit einem weißen Rührlöffel öfters gerührt, damit sie schön glatt bleibt; wenn die Sose nur noch lau ist, wird ohngefähr der vierte Theil über die Rebhühnerschnitten, welche man zuvor breit gelegt hat, gegossen und damit überdeckt; nachdem die Sose kalt ist, werden erst die Keulchen in einem gedrängten Kranz auf die Schüssel gesetzt, darüber kommen die Flügelstückchen in einem schmälern Kranz, oben darüber werden vier Bruststückchen und darauf wieder die zwei letzten Bruststückchen gelegt; überdieses kann der Mittelpunkt noch mit einer großen, schwarzen, ungeschälten Trüffel, welche in Schampagnerwein gekocht worden ist, gekrönt werden; die Sose wird alsdann gut geschlagen und aufgezogen, und wenn sie noch nicht anhaltend genug seyn sollte, ein wenig auf dem Eis gearbeitet, im Gegentheil aber, wenn die Sose zu dick seyn sollte, das Kasserolchen über dem Feuer ein klein wenig erwärmt; wenn die Sose dann glänzend, etwas schwer und doch glatt, schnurdicke vom

Löffel rinnt, so werden die Rebhühner behutsam damit übergossen, und die Trüffel, welche man zuvor weggenommen hat, wieder darauf gesetzt. Das Gericht wird mit Wurzeln schön bekränzt, oder mit etwas gehackter Sulze umgeben und daran eine Bekränzung von schönen Sulzschnitten aufgestellt.

Ebenso wird ein kaltes Salmi von Fasanen, Schnepfen, Wild- (besonders) Kriechenten, Großvögeln u. d. m. bereitet.

Rebhühner in kalter Oehl-Sose. Magnonnaise de perdreaux.

Diese werden wie die jungen Hühner auf diese Art bereitet; nach Belieben können zu der Würze ein wenig feingeschnittene Schalotten gefügt werden.

Rebhühnerbrüste mit Pommeranzen-Sose. Filets de perdreaux à la bigarade.

Sechs junge Rebhühner werden vorbereitet, drei Viertelstunde ohngefähr vor dem Anrichten an den Spieß gelegt und im Saft gar gebraten; dann werden die Brüstchen ausgelöst, in schöne Form geschnitten, und mit in Butter gebacknen und glasürten Semmelkrusten dazwischen, im Kranz angerichtet, eine Pommeranzensose wird darüber gegeben.

So können auch alle Theile des Rebhuhns; desgleichen alte Rebhühner gedämpft und zergliedert mit dieser Sose gegeben werden.

Rebhühnerbrüste geschwungen. Sauté de filets de perdreaux.

Von sechs jungen Rebhühnern werden die Brüste zum Schwingen bereitet, mit Salz und wenig weißem Pfeffer bestreut und wie die der jungen Hühner auf diese Art geschwungen; wenn die Brüste sehr stark sind, so werden die Unterbrüstchen allein geschwungen, welche nur etwa zwei Minuten zu ihrem Garmachen brauchen. Nachdem beide Arten gar sind, wird die Butter ab- und Spanische Sose, welche mit der Essenz von den Rebhühnergerippen eingekocht worden ist, darauf gegossen, halben Eiesgroß frische Butter und nach Belieben etwas Citronsaft dazu gefügt, und gut durchgeschwenkt, dann werden sie in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel, immer eine in Butter gebackene, glasürte Semmelkruste von der nämlichen Form dazwischen, in schön hohem Kranz, und die Unterbrüstchen inwendig, sternförmig und erhaben angerichtet. Die Sose wird nach Befinden nochmals durch ein Haartuch gewunden, gut erhitzt und aufgezogen und über das Ganze gegossen.

Geschwungene Rebhühnerbrüstchen mit Trüffeln. Sauté de filets de perdreaux aux truffes.

Die Brüstchen werden wie vorgehend zum Schwingen vorbereitet, und nachdem sie in das Schwungkasserol gereihet sind, mit großen schönrunden Trüffelscheiben dichte belegt, Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut, mit zerlassener, klarer Butter übergossen, mit Butter bestrichenem, runden Papier vest überdeckt und hingestellt. Vor dem Anrichten werden sie wie vorgehende gar gemacht, gesost und angerichtet, statt der Semmelkrusten aber die größten Trüffelscheiben dazwischen gelegt.

Geschwungene Rebhühnerbrüstchen mit Pökelzunge. Sauté de perdreaux à la Singara.

Die Brüste von vier oder sechs jungen Rebhühnern werden geschwungen und mit Spanischer Sose, welche mit der Essenz von den Rebhühnern zu Halbglasur eingekocht worden ist, gesost; Scheiben von Pökelzunge werden in die nämliche Form geschnitten und in ein wenig Consommee oder Fleischbrühe erwärmt; die schön rothen Abschnitzeln werden feingeschnitten; zuletzt werden die Brüste, immer eine Scheibe Pökelzunge dazwischen, in schönem Kranz angerichtet, in die übrige Sose einige Eßlöffelvoll gehackte Zunge und ein wenig frische Butter gerührt, heiß gemacht und in die Höhlung gegeben.

Rebhühnerbrüste nach Vopallière. Filets de perdreaux à la Vopallière.

Hier wird ganz wie bei den Fasanenbrüsten nach Vopallière verfahren.

Rebhühnerbrüste in Papierwickeln. Filets de perdreaux en papillotes.

Die Rebhühnerbrüste werden wie zum Schwingen vorbereitet und übrigens ganz wie die Kalbsrippchen auf diese Art beendiget. Sie können trocken gegeben, oder auch kann ein Fleischsaft darunter gegossen werden.

Rippchen von jungen Rebhühnern. Côtelettes de perdreaux.

Diese werden wie die von jungen Hühnern bereitet; darunter wird ein klarer Saft, von den Rebhühnergerippen gezogen und mit Pommeranzensaft versetzt, oder eine Teufels-Sose gegeben.

Eskalope von Rebhühnern mit Trüffeln. Escalopes de perdreaux aux truffes.

Die Brüste von sechs Rebhühnern werden geschwungen, der Länge nach von einander und dann der Quere, schief, in Escalope geschnitten und zugerundet; etwa drei Viertel bis ein Pfund frischer Trüffeln werden geschält, in eben solche Scheiben geschnitten, in der Butter von den Brüsten geschwungen und dazu gethan; darauf wird spanische braune Sose, welche mit der Kraft von den Rebhühnergerippen eingekocht worden ist, und ein wenig recht frische Butter dazu gefügt, gut durcheinander geschwungen und heiß gemacht ohne kochen zu lassen, dann auf eine Schüssel mit Krusten eingefaßt, etwas erhaben angerichtet. Auch können sie in eine Brodkruste oder in ein Reiskasserol angerichtet werden.

Rebhühner-Gehäck. Hachis de perdreaux.

Das Fleisch von vier bis fünf gebratnen Rebhühnern wird von den Knochen gelöst, Haut und Nerven beseitiget und recht fein geschnitten. Die Abgänge werden klein gehackt, in ein Kasserol gethan, ohngefähr fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, und zwei Mal soviel Fleischbrühe dazu gefügt und langsam kochen lassen; dann abgeschäumt und abgefettet, durch ein feines Haarsieb gegossen und zu Halbglasur eingekocht; vor dem Anrichten wird das Gehäck damit an- und warmgerührt und Eiesgroß frische Butter darunter legirt; es muß saftig, weder zu dick noch zu dünne seyn; dann wird es auf die Schüssel angerichtet und verlorne oder in der Schale weichgekochte Eier darum gesetzt, mit ein wenig von der Sose überglänzt, und zwischen jedes Ei eine runde oder dreieckige, in Butter gebackne Semmelkruste gesteckt.

Rebhühner-Mus. Purée de perdreaux.

Das Fleisch von vier bis fünf gebratnen Rebhühnern wird wie vorgehend fein gehackt, dann recht fein gestoßen und dabei mit ein wenig Consommee oder Fleischbrühe angefeuchtet; dieses wird mit vorgehend beschriebener Sose an- und warm gerührt, und so durch ein Haartuch gerieben. Vor dem Anrichten wird es wieder warm gerührt, Eiesgroß frische Butter darunter legirt, nach Befinden mit Glasur verstärkt und etwas weißer Pfeffer daran gethan, dann in ein Reiskasserol, in kleine, hohle Semmelkrusten oder in kleine Blätterpasteten angerichtet.

Auflauf von Rebhühnern. Soufflé de perdreaux.

Es wird ein Mus wie vorgehend bereitet, wird aber etwas dicker gehalten, auch kommt noch einmal so viel Butter dazu, und

wird mit weißem Pfeffer und Glasur gehoben. Die Rebhühnerlebern können leicht gewällt und mitgestoßen werden. Vor dem Gebrauch wird das Mus warm gerührt, fünf bis sechs Eierdotter darunter gemischt und der Schnee von den Eierweißen darunter gehoben; dann in ein mit Butter ausgestrichenes Silberkasserol, oder ausgestrichene Papierkästchen gefüllt und im Ofen oder in der Röhre bei mäßiger Hitze gebacken. Dieser Auflauf muß, sobald er gut ist, sogleich zur Tafel gegeben werden. Die Eierdotter können auch wegbleiben.

Rebhühner-Käse spanisch. Pain ou pot d'espagne de perdreaux.

Von vier Rebhühnern wird ein Mus bereitet (m. s. Rebhühnermus); ehe es aber durchgestrichen wird, kommen etwa acht bis zehn Eierdotter, zwei Eiergroß frische Butter, wenig weißer Pfeffer und nöthiges Salz darunter, auch wird es mit brauner Sose noch ein wenig verdünnt, so daß es fließend wird, und nachher durchgestrichen. Ein glatter Model, welcher eine Tille hat, wird mit klarer Butter gut ausgestrichen, die Masse darein gefüllt und im Bade steif gemacht (m. s. Gansleber-Käse); der Kuchen wird hernach auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur, oder eine glasurartige, schönbraune Sose, mit ein wenig Citronsaft geschärft, darüber gegossen.

Rebhühner-Sulze. Gelée de perdreaux.

Wird wie die von Fasanen bereitet.

Von der Wachtel. De la caille.

Die Wachteln werden in manchen Gegenden von Europa, besonders im Frühjahr und Herbst, wo sie ziehen, häufig angetroffen, und sind herrliche Vögel; doch hier zu Lande sind sie etwas selten.

Wachteln gebraten. Cailles à la broche.

Die Wachteln werden rein gerupft, ausgenommen, abgeflammt, und zum Braten gezäumt; mit Salz übersprengt, erst in Weinlaub und dann in Speckplatten umhüllt und umbunden, an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß bevestiget; zuletzt zehn bis zwölf Minuten an hellem und starkem Feuer gar gebraten; dann der Bindfaden abgenommen und die Wachteln sammt ihrer Hülle angerichtet.

Wachteln mit Trüffeln gefüllt. Cailles aux truffes.

Die Wachteln werden rein gerupft, leicht abgeflammt, behutsam am Hals aufgemacht und das Brustbein herausgenommen; darauf werden sie mit zugeschnittenen, haselnußgroßen Trüffeln, welche übrigens wie zum Kapphahn mit Trüffeln vorbereitet worden sind, gefüllt, zum Dämpfen gezäumt und die Halshaut zugenähet; ein Kasserol wird mit Speckplatten und einer Schnitte Schinken belegt, die Wachteln darauf gesetzt und eine Dämpfbrühe darüber gegossen, oder in Ermanglung letzterer einige Kalbsschnitten, einige kleine Zwiebelchen, ein Gewürznägel, ein halbes Lorbeerblatt, eine zerschnittene Möhre, einige Pfefferkörner und ein Sträußchen Petersilie dazu gefügt, ein Anrichtlöffelvoll weißer Wein und ohngefähr zwei Anrichtlöffel Consommee darunter gegossen, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt und zugedeckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie angekocht und, Kohlen unten und oben, fortgedämpft. Zuletzt werden sie zum Abtropfen heraus gezogen, entzäumt, und auf eine Trüffelsose angerichtet. Ebenauch können die Wachteln am Spieß gar gemacht werden.

Wachteln mit grünen Erbsen. Cailles aux petits pois.

Acht Wachteln werden ausgenommen, leicht abgeflammt, und die Füße eingesteckt. Ein Kasserol mit Kalbfleischscheiben, einer Schnitte Schinken, zwei kleinen Zwiebeln mit zwei Gewürznägeln besteckt, einem Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, und einer zerschnittenen Möhre belegt, die Wachteln darauf gesetzt, gesalzen, mit Speckplatten überdeckt, mit einem Dämpfsatz begossen und mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Zuletzt werden sie eine halbe Stunde, Kohlen unten und oben, gedämpft, angerichtet und mit einem Ragu von grünen Erbsen mit Speck oder Schinken überschüttet.

Ebensowohl können Spargelspitzen, ein Mischgemüs rc. rc. dazu gegeben werden.

Wachteln mit Lattich. Cailles aux laitues.

Acht Wachteln werden wie vorgehend oder wie die mit Trüffeln gar gedämpft; zuletzt werden sie mit ganzen, gedämpften Lattichen zwischen einander kronförmig angerichtet; in die Höhlung können kleine glasürte Möhren gegeben werden, und über das Ganze wird eine Spanische Sose, mit Glasur verstärkt, gegossen.

Wachteln mit Lorbeerblättern. Cailles aux lauriers.

Acht Wachteln werden ausgenommen und leicht abgeflammt; von ihren Lebern, so wie noch einigen von andrem Geflügel, ge-

schabtem Speck, einem feingeschnittenen Lorbeerblatt, und (nach Belieben) fein gehackten Schalotten, wird eine Fülle bereitet und mit Salz und Pfeffer gewürzt; damit werden die Wachteln gefüllt und dann gezäumt; hernach an ein Spießchen gesteckt, mit Speckplatten und mit Butter bestrichenem Papier umgeben und am Spieß gar gebraten. Zu der Sose werden einige Schnitten Schinken geschwitzt und, wenn sie anfangen anzusetzen, ein Glas guter weißer Wein, drei Anrichtlöffel Consommee und ebensoviel braune Sose dazu gegossen, ein Lorbeerblatt und (nach Belieben) eine halbe Zehe Knoblauch dazu gefügt, und eine Viertelstunde langsam kochen lassen; dann rein abgefettet, zu gehöriger Dickigkeit einer Sose eingekocht und durch ein Haartuch gewunden. Acht gleichgroße, schöne Lorbeerblätter werden gewällt und die Wachteln endlich, immer ein Lorbeerblatt dazwischen, angerichtet; zu der Sose wird Citronsaft, ein wenig frische Butter und grober Pfeffer gefügt, gut aufgezogen und darunter gegeben.

Wachteln nach Jägerart. Cailles au Chasseur.

Acht Wachteln werden rein gemacht und die Beine eingesteckt, mit vier Loth guter Butter in ein Kasserol gethan, ein Lorbeerblatt, Salz und grober Pfeffer dazu gefügt und auf dem Feuer geschwungen, nämlich öfters umgeworfen, bis daß sie durchaus ziemlich gar sind, was ohngefähr acht Minuten dauern kann; dann ein Eßlöffelvoll fein gehackte Schampinionen, ein halber Eßlöffelvoll feingeschnittene und ausgewaschene Petersilie und (nach Belieben) ein halber Eßlöffelvoll feingeschnittene Schalotten dazu gethan und damit noch zwei Minuten lang geschwungen, hernach ein Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut und wieder eine Minute geschwungen, endlich eine Achtelskanne weißer Wein und etwa ebensoviel Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, ein Stückchen braune Glasur dazu gefügt und unter steter Bewegung zur Sose verdicken, aber nicht kochen gelassen; gehörig gesalzen und angerichtet.

Wachteln mit Reichen-Ragu. Cailles à la Financière.

Acht Wachteln werden zum Dämpfen gezäumt, zwischen Speckplatten, mit würzhaften Zuthaten versehen, einer Achtelskanne Madeira und ebensoviel Consommee darunter gegossen, gedämpft; dann am Rand der Schüssel umher mit dem Pirzel nach innen, dazwischen immer ein Kamm von Pökelzunge gesteckt, angerichtet und ein feines, kleines Reichen-Ragu in ihre Mitte gegeben.

Wachteln mit Kruste (Scharre). Cailles au gratin.

Neun bis zehn Wachteln werden ausgebeint, inwendig mit

Salz und Pfeffer bestreut, mit Leberfülle überstrichen und wieder in ihre erste Form gebracht; dann ein Stöpsel von Weißbrod, im Durchmesser drei gute Zoll dicke, und drei kleine Zoll in der Höhe geschnitten, mit Speckplatten umgeben und auf die Mitte der Schüssel gesetzt; Leber- oder Garfülle, beinahe so hoch als der Stöpsel ist, und nach dem Rand der Schüssel sich ein wenig abdachend, darum aufgestrichen, und die Wachteln kronförmig darauf gesetzt, so daß sie nicht über das Brod wegstehen; die Zwischenräume mit Fülle ausgefüllt und glatt gestrichen, so daß blos die Brüste frei bleiben und diese mit Speckplatten überdeckt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in den Ofen oder in die Röhre gesetzt und zu schöner Farbe gebacken; dann die Speckplatten ab- und der Brodstöpsel heraus genommen, das Fett abgezogen, die Brüste glasürt und in die Höhlung eine braune Italiensche Sose gegeben. Zwischen jede Wachtel kann eine, in Kammform geschnittene und in Butter gebackne Semmelkruste gesteckt werden.

Wachteln in Semmelkrusten. Cailles en croustades.

Auf eine runde Schüssel werden sieben Wachteln entbeint; mit ihren und einigen andern Geflügellebern eine Leberfülle bereitet, die Wachteln damit gefüllt und dann zugenähet; nachher wie die mit Trüffeln gedämpft; dann heraus zum Abtropfen gehoben, die Fäden heraus gezogen, und in hohle Semmelkrusten, wovon sechs herzförmig, ohngefähr drei Finger breit, und eine rund geschnitten worden ist, gesetzt, eine Italiensche Sose darüber gegossen, die länglichen Krusten aneinander, die Spitzen nach der Mitte kehrend, angerichtet, und die runde Kruste mitten darauf gesetzt.

Von der Wald- Mittel- Heer- und Harrschnepfe. De la bécasse, bécassine, bécassine moyenne et du bécasseau.

Die Wald- auch Doppelschnepfe genannt, hat die Größe eines Rebhuhns; die Mittel- auch Moosschnepfe genannt, ist um die Hälfte kleiner; und die letzteren beiden Arten, auch Wasserschnepfen genannt, sind ohngefähr nur wieder halb so groß als die Mittelschnepfe; im Gefieder sehen sie sich alle ähnlich. Es sind alles köstliche Vögel und unterliegen auch alle einerlei Bereitungsweise; nur Schade, daß sie hier so selten sind.

Waldschnepfen gebraten. Becasses à la broche.

Drei Schnepfen werden sammt den Flügeln rein ausgerupft

und die Haut vom Kopf mit den Federn abgezogen; dann werden sie leicht abgeflammt und ohne die Eingeweide heraus zu nehmen, gezäumt, nämlich: die Füße werden zurückgebogen und um die Vorderkeulchen herum geklammert, darauf werden die Keulchen nieder, nach den Flügeln hinan unter die Brust gedrückt und der Schnabel wird innen, an den Biegungen der Keulchen, um diese vest zu halten, statt Spießchen durchgesteckt; so werden sie mit Salz eingerieben, mit Speckplatten bedeckt und umbunden, oder auch eine, die Geringste, gespickt; dann an ein Spießchen, zwischen den Keulchen durch, gesteckt und auf den Bratspieß bevestiget; zuletzt ohngefähr zwanzig Minuten bei starkem Feuer gebraten; sie müssen ja noch im vollen Safte seyn; während des Bratens werden messerrückendicke, langviereckig geschnittene und gelbgeröstete Semmelschnitten unter die Schnepfen gelegt, um sie mit dem abtriefenden Fett und dem aus dem Leib abfließenden Koth betropfen zu lassen; diese werden dann auf die Schüssel gelegt und die Schnepfen darauf angerichtet. Auch werden manchmal die Schnepfen roh ausgenommen, der Magen beseitiget und das übrige nebst etwas von ihrem eignen Fett oder geschabtem Speck feingehackt, etwas frische Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Muscatnuß darunter gemischt, auf ebenso geschnittene Semmelschnitten gestrichen, auf einen mit Butter bestrichenen Deckel gesetzt und im Ofen schnell geröstet, dann ebenfalls unter die Schnepfen gelegt.

Die kleineren Schnepfen werden eben so gebraten, nur daß sie vermöge ihrer geringern Größe verhältnißmäßig weniger Zeit zu ihrem Garmachen brauchen.

Salmi von Schnepfen. Salmi de bécasses ou bécassines.

Die Schnepfen werden im Saft gebraten, schön zergliedert und ohne die Haut abzunehmen in ein Kasserol gelegt; die Abgänge mit den Eingeweiden, nur die Magen beseitigend, werden fein gestoßen; übrigens wird mit diesem Salmi so wie mit jenem von Rebhühnern verfahren. Die Köpfe mit den Schnäbeln werden als Kennzeichen bei dem Anrichten oben darauf angebracht.

Schnepfen mit Trüffeln gefüllt. Bécasses aux truffes.

Die Schnepfen werden am Rücken aufgeschnitten, die Eingeweide heraus genommen und fein gehackt; die Trüffeln werden wie zu den Rebhühnern mit Trüffeln vorbereitet und, nachdem sie drei Viertheile kalt geworden sind, die Eingeweide darunter gemischt, die Schnepfen damit gefüllt und dann zugenähet; zuletzt werden sie am Spieß gar gebraten.

Ist man in einem Lande, wo die Schnepfen häufig vorkommen, nun da lassen sich allerlei Veränderungen damit vornehmen und man darf nur den Artikel über die Rebhühner deswegen nachsehen.

Von den wilden Enten. Des canards sauvages.

Kriechentchen am Spieß. Sarcelle en entrée de broche.

Die Entchen werden rein ausgerupft, ausgenommen und reingestoppelt, leicht abgeflammt und nochmals nachgesehen, daß ja keine Stoppeln und Federdunen darauf bleiben; ein wenig Citronschale wird feingeschnitten und nebst einem Citronsaft in ein Stück Butter vermischt, auch Salz und grober weißer Pfeffer dazu gefügt; damit werden die Entchen gefüllt und dann gezäumt; hernach werden sie an den Spieß gesteckt, mit Salz überstreut, mit Citronscheiben belegt, mit Speckplatten überdeckt und mit Butter bestrichenem Papier über- und gut eingebunden, so daß nichts heraus laufen kann; zuletzt werden sie ohngefähr eine kleine halbe Stunde gebraten; dann aus dem Papier genommen, entzäumt, die Citronscheibchen und der Speck abgemacht, die Butter aus dem Körper laufen lassen und angerichtet; drei Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose und einer Consommee oder Fleischbrühe, ein wenig Glasur, ein wenig fein geschnittene Citronschale und ein wenig grober Pfeffer werden eine Minute zusammen gekocht und darunter gegossen.

Salmi von wilden Enten. Salmi de canards sauvages.

Zwei oder drei wilde Enten werden am Spieß gebraten; wenn sie aber alt sind, so werden sie gedämpft; darauf werden sie schön zerschnitten und in ein Kasserol gelegt; die Abgänge werden gestoßen und wird übrigens ganz wie mit dem Salmi von Rebhühnern verfahren.

Salmi von wilden Enten nach Jägerart. Salmi de canards sauvages au chasseur.

Zwei wilde Enten werden am Spieß gebraten; vom Spieß kommend die Brüste in länglichte Schnittchen und die Keulchen und Rückchen in Stückchen geschnitten; Salz und Pfeffer dazu gethan, vier Eßlöffelvoll feines Olivenöhl und ein halbes Glas

Bordeaux-Wein darauf gegossen, der Saft von zwei Pommeranzen dazu gedrückt, recht umgeschwenkt und angerichtet.

Wild-Entenbrüste mit Pommeranzensose. Filets de canards sauvages à l'orange.

Von drei wilden Enten werden die Brüste ausgelöst, die Haut daran gelassen, nett zugeschnitten und von der Hautseite leicht eingekerbt; dann mit Oehl, einem Citronsaft, Salz, Pfeffer und einigen Petersilästchen eine Stunde gebeitzt. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel Oehl in ein Schwungkasserol gegossen, die Brüste darein gelegt und über gutem Feuer, indem man sie mehrere Male umwendet, gar gebraten; darauf werden sie auf eine Serviette zum Abtropfen heraus gelegt, dann kronförmig angerichtet und eine klare Pommeranzensose darunter gegeben. Auch können diese Brüste wie die der zahmen Enten auf diese Art bereitet werden.

Kriechentenbrüste mit Pommeranzensose. Filets de sarcelles à l'orange.

Sechs Kriechentchen werden am Spieß gebraten, so daß sie noch in vollem Saft sind; davon werden die Brüste ausgelöst, nett zugeschnitten, von der Hautseite leicht eingekerbt, in starker Halbglasur umgeschwenkt, kronförmig angerichtet und eine klare Pommeranzen-Sose darunter gegeben.

Kriechentchen gebraten. Sarcelles à la broche.

Die Kriechentchen werden zum Braten gezäumt, mit Salz besprengt, an ein Spießchen gesteckt und auf den Bratspieß gebunden; zuletzt eine gute Viertelstunde bei starkem Feuer gebraten; sie müssen schön goldgelb sehen und die Haut muß resch seyn; darauf werden sie entzäumt und angerichtet; ein starker Fleischsaft mit Citronsaft, Salz und Pfeffer geschärft wird darunter gegeben.

Wild-Enten gebraten. Canards sauvages à la broche.

Die Enten zum Braten müssen zarte Pfoten von schöner Farbe haben, (nicht welk und runzlich,) und müssen auch fett seyn. Zwei solche Enten werden gereiniget, die Flügel nahe am Körper weggeschnitten, zum Braten gezäumt, mit Salz eingerieben an den Spieß gesteckt und gebraten, so daß sie noch in vollem Safte sind; nach Belieben können sie vor dem Braten mit ihren Lebern überrieben werden; sie werden wie Vorgehende angerichtet, oder ein Paar aufgeschnittene Citronen daneben gegeben.

Von der Wild-Gans. De l'oie sauvage.

Die jungen wilden Gänse werden denen zahmen ähnlich bereitet; die alten werden gerne erst gebeizt und dann gedämpft.

Von dem Auerhahn. Du coq de bois.

Gewöhnlich wird der Auerhahn erst gebeizt, dann mit kleinfingerdicken Speck, welcher stark mit Kräutern und Gewürzen einbalsamirt worden ist, durchzogen und gedämpft (à la Daube) gegeben. Auch kann man eine Galantine davon machen. Von dem Abhub kann ein Mus wie das von Rebhühnern bereitet werden.

Von dem Birkhuhn und Birkhahn. De la poule et du coq de bruyère.

Die jungen Birkhühner werden wie die Fasanen zubereitet; die alten werden gedämpft und nach Belieben erst gebeizt.

Von dem Haselhuhn. Du gelinot ou francolin.

Das Haselhuhn, welches um die Hälfte größer ist als das Rebhuhn, wird diesem übrigens ganz ähnlich zubereitet.

Von der Holz- und wilden Turteltaube. Du ramier et de la tourterelle.

Die jungen Holztauben und die jungen Turteltauben, welche sich von den alten durch die kürzeren Nägel unterscheiden, werden gespickt oder ungespickt gedämpft und desgleichen gebraten; auch können sie gebeizt und gebacken werden. Die alten sind gut zur Brühe.

Von dem Kramtsvogel, der Drossel und der Amsel. De la grive.

Kramtsvögel gebraten. Grives à la broche.

Die Kramtsvögel, auch Wachholder-Drossel genannt, werden rein gerupft, die Haut vom Kopf abgezogen, die Augen heraus gedrückt, die Flügel weggeschnitten und abgeflammt; ohne sie auszunehmen, werden sie dann mit feinem Salz bestreut, mit zwei Lorbeerblättern und dann mit dünnen Speckplatten belegt, an ein

Spießchen gesteckt, damit auf den Bratspieß bevestiget und an starkem hellem Feuer ohngefähr zwölf bis vierzehn Minuten gebraten, sie müssen noch recht im Saft seyn; während des Bratens werden, wie bei den Schnepfen, Semmelschnitten darunter gelegt und diese dann auch darunter angerichtet.

Uibrigens können diese Vögel auch ganz einfach, ohne mit Lorbeer-blättern und Speck belegt zu seyn, gebraten, und währenddem mit Butter beträufelt werden.

Ebenauch kann man diese Vögel, nachdem sie an hölzerne Spießchen gereihet sind, über geröstete Semmelschnitten in eine flache Pfanne legen und in der Röhre (hohl gestellt) braten.

Weindrosseln und Amseln brauchen etwa zwei Minuten weniger zu ihrem Garwerden.

Kramtsvögel geröstet. Grives grillées.

Nachdem die Vögel vorbereitet sind, werden sie an eiserne oder hölzerne Spießchen gesteckt, nämlich: die Keulchen werden unter die Brust gedrückt, das Spießchen innen an der Biegung dazwischen durchgesteckt, auf der andern Seite der Kopf angelegt und durch die Augenlöcher gestochen, und so fort; hernach werden sie auf dem Rost über Kohlen auf den vier Seiten schnell gebraten; wenn sie halb gar sind, werden sie mit zerlassener Butter übergossen, mit Salz bestreut, mit frischen Semmelbröseln übersiebt, und so schnelle zu schöner Farbe gebraten; sie dürfen ja nicht ausgetrocknet seyn. Auf diese Weise können sie auch am Spieß gebraten werden. Sie werden dann so angerichtet und gegeben; bürgerlich wird noch braune Butter darunter gegossen.

Kramtsvögel im Kasserol gebraten. Grives à la Flamande.

Die Vögel werden vorbereitet und ohne sie auszunehmen gezäumt; in einem Kasserol wird ein Stück Butter zerlassen, die Vögel darein gethan, mit Salz bestreut und ein kleiner Eßlöffelvoll schöne Wachholderbeere dazu gefügt; so werden sie auf starkem Feuer gebraten und öfter geschwungen, bis daß sie schöne Farbe haben, dann zugedeckt und unten und oben wenig Glut gegeben, bis sie gar sind; sie müssen ja noch recht im Safte seyn; hernach mit der Butter und den Wachholderbeeren angerichtet.

Wenn die Vögel halb gebraten sind, können auch einige Eßlöffelvoll schöne Semmelbröseln dazu kommen und dabei mit gelb geröstet werden; diese werden dann mit darüber angerichtet.

Kramtsvögel mit Füll-Kruste. Grives au gratin.

Kramtsvögel in Hohlkrusten. Grives en croustades.

Beide Gerichte werden wie jene von Wachteln bereitet.

Sulze von Kramtsvögeln. Gelée de grives.

Wird wie die von Fasanen bereitet.

Von der Lerche. De l'alouette ou mauviette.

Lerchen gebraten. Alouettes à la broche.

Die Lerchen werden wie die Kramtsvögel an den Spieß gesteckt, nur daß die Lorbeerblätter wegbleiben, und ohngefähr acht bis zehn Minuten bei hellem und starkem Feuer gebraten. Geröstete Semmelschnitten werden auch untergelegt und die Lerchen dann darauf angerichtet. Oder die Lerchen werden nicht mit Speck belegt, sondern beim Braten mit Butter beträufelt; auch können sie, nachdem sie ohngefähr drei Viertel gar sind, mit Salz besprengt, mit feinen Semmelbröseln übersiebt und damit zu schöner Farbe vollends gar gebraten werden. Sie müssen ja noch im Safte seyn.

Lerchen panirt und geröstet. Alouettes panées et grillées.

Die Lerchen werden, wie die Kramtsvögel, nur in kürzerer Zeit geröstet.

Lerchen im Kasserol gebraten, bürgerlich. Alouettes à l'Allemande.

Auf funfzehn Lerchen werden ohngefähr vier bis sechs Loth Butter, oder ebensoviel fein geschabter Speck heiß gemacht, die Lerchen darinne schnell gebraten, öfter umgeschwenkt und wenn sie ohngefähr zur Hälfte gar sind, etwa zwei bis drei Eßlöffelvoll Semmelbröseln dazu gefügt, gelb geröstet und zusammen angerichtet.

Salmi von Lerchen. Salmi d'alouettes.

Sechszig Lerchen ohngefähr werden schnell am Spieß oder im Kasserol in Butter gebraten, so daß sie ja noch recht im Safte sind; nachher die Brüstchen ausgelöst; die Häutchen davon abgezogen und in ein Kasserol gelegt. Die Magen werden beseitiget, die Abgänge gestoßen und eine Salmisose, wie bei den Rebhühnern, davon bereitet; es ist aber weniger braune Sose dazu nöthig, indem hier die Abgänge schon sehr dicke machen. Kurz vor dem Auftragen wird die Sose heiß gerührt, dann auf das Fleisch gegossen, das Ganze erwärmt und in ein Reiskasserol angerichtet.

Geschwungene Lerchenbrüstchen mit Trüffeln. Sauté de filets d'alouettes aux truffes.

Von vier Dutzend Lerchen werden die Brüstchen ausgelöst, die Haut davon abgezogen und in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol aneinander gereihet; Trüffeln werden in Scheibchen geschnitten und darüber gestreut, gesalzen, mit ein wenig grobem weißen Pfeffer gewürzt und mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier vest überdeckt. Von den Gerippen, blos die Mägen beseitigend, wird eine Essenz gezogen; oder es werden vier bis fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, zwei Mal soviel Consommee oder Fleischbrühe, und ein Glas Champagner-Wein darauf gegossen und eine Stunde langsam gekocht; dann abgefettet, durchgegossen, zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, durch ein Haartuch gewunden und heiß gestellt. Vor dem Anrichten werden die Brüstchen in drei bis vier Minuten auf starkem Feuer, so daß sich kein entquellender Saft sammeln kann, gar gemacht, die Butter dann abgegossen, die Sose und halben Eiesgroß frische Butter dazu gefügt, gut durchgeschwenkt, und nach Befinden noch mit Glasur und Citronsaft gehoben; hernach in eine mit Krusten besetzte Schüssel, in eine Kruste oder in ein Reiskasserol angerichtet. Die Eingeweide, ohne die Mägen, können mit etwas geschabtem Speck fein geschnitten, ein wenig frische Semmelbröseln darunter gemengt, mit Salz, Pfeffer und wenig grüner Petersilie gewürzt, auf Semmelschnittchen gestrichen, auf einen mit Butter bestrichenem Deckel gesetzt, im Ofen geröstet und um das Ragu gesetzt werden.

Lerchen mit Füll-Kruste. Alouettes au gratin.

Funfzehn Lerchen werden entbeint, mit Salz und Pfeffer überstreut, mit Leber-Fülle überstrichen und wieder in ihre erste Form gebracht; übrigens wird dabei wie bei den Wachteln auf diese Art verfahren.

Lerchen in Krusten. Alouettes en croustades.

Zwölf bis funfzehn Lerchen werden entbeint und wenig mit Salz bestreut; die Eingeweide, ohne den Magen, fein geschnitten, mit Leber- oder Garfülle vermischt, die Lerchen damit überstrichen und in ihre vorige Gestalt gebracht. Ebensoviel herzförmig geschnittene Semmelkrusten von der Höhe und Breite, daß sie die Lerchen in sich fassen können, werden hellgelb gebacken (m. s. hohle Semmelkrusten), dünn ausgehöhlt, dann kleinen halben Fingersdicke Fülle auf den Boden gestrichen, die Lerchen darein gesetzt, so daß sie halb hervor ragen, mit dünnen Speckplättchen bedeckt, und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze im Ofen oder in der Röhre gebacken; die Lerchen dann heraus gehoben, der Speck abgenom-

men, glasürt, in die Krusten ein halber Eßlöffelvoll Italiensche Sose, oder glasurartige, geschärfte Spanische Sose gegeben, die Lerchen wieder darein gelegt, die Köpfchen, welche in Butter geschwungen worden sind, obenauf an die Brust gesetzt, so daß die Schnäbel heraus sehen, und so angerichtet.

Lerchen als Kirschen. Mauviettes ou alouettes en cerises.

Vier und zwanzig Lerchen, welche frisch seyn müssen, damit die Haut nicht springt, werden ausgelöst, mit Nadel und Faden das Fleisch rund umher aufgefaßt, wie vorgehend gefüllt, rund zu einer Kirsche zusammen gezogen, und in die Mitte ein Beinchen aus den Keulchen, oder ein Füßchen, wovon die Klauen gehackt sind, als Stengel gesteckt; nachher werden sie in ein flaches Kasserol gereihet, mit zerlassener Butter übergossen und mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden unten und oben Kohlen gegeben und sie so gar gedünstet; dann auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, die Fäden herausgezogen, in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet und eine kräftige mit Citronsaft geschärfte braune Sose darunter gegeben.

Lerchen in Papierkästchen. Mauviettes en caisses.

Die Lerchen werden entbeint, inwendig ein wenig mit Salz und Pfeffer überstreut, mit einer Leberfülle, worunter von nachstehenden Kräutern kommen, gefüllt und rund zusammen gedrehet. Kleine runde Papierkästchen werden mit Oehl ausgestrichen und im Ofen getrocknet; dann feine Kräuter unten hinein gegeben, die Lerchen darein gesetzt, und mit dünnen Speckplättchen überdeckt. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in den Ofen oder in die Röhre in sanfte Hitze gestellt und bis sie von der Hitze durchdrungen sind, stehen gelassen; zuletzt die Speckplättchen abgenommen, die Lerchen glasürt und eine braune Italiensche Sose daneben hinein gegossen. Zu vorstehendem Gebrauch werden grüne Petersilie, Schampinionen und (wenn es geliebt wird) Schalotten fein geschnitten, in eine Servietteneccke gethan und in frischem Wasser ausgewaschen, dann auch, wenn man sie hat, frische Trüfeln und die Eingeweide der Lerchen (ohne den Magen) feingehackt dazu gefügt und mit etwas recht gutem geschabten Speck oder frischer Butter geschwitzt.

Lerchen mit feinen Kräutern. Mauviettes aux fines-herbes.

Achtzehn Lerchen ohngefähr werden gerupft, abgeflammt und

die Keulchen eingesteckt; vier Loth Butter zerlassen, die Lerchen zuerst mit der Brust darauf gelegt, Salz und grober Pfeffer darüber gestreut und etwa fünf Minuten über starkem Feuer geschwungen, dann fein geschnittene Petersilie und Schalotten, von jedem ein Eßlöffelvoll, zwei Eßlöffelvoll feingeschnittene Schampinionen und etwas gestoßenes Lorbeerblatt und Thimian, durchgesiebt, dazu gefügt und noch fünf Minuten geschwungen, nämlich bis daß die Lerchen gar sind; dann das Fett, wenn sich zuviel gesammelt haben sollte, bis auf einen kleinen Theil abgegossen, zwei bis drei Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose und ein Löffelvoll Fleischbrühe dazu gefügt, gut durcheinander gemengt und angerichtet.

Von dem Ortolan. De l'ortolan.

Der Ortolan, welcher zu dem Geschlecht der Ammern gehört, daher auch Garten- oder Fettammer genannt wird, hält sich in den wärmeren Gegenden von Europa und in Asien auf, und ist ein Zugvogel. Er wird wie die Lerche zubereitet und wird mehrstens gebraten gegeben.

Von dem Rothkehlchen. Du rouge-gorge.

Die Rothkehlchen so wie die andern kleinen Vögel werden wie die Lerchen zugerichtet.

Von den Fischen. Des poissons.

Karpfen. De la carpe.

Die Elbkarpfen sind vorzüglich gut. Die Teichkarpfen müssen erst einige Tage in Flußwasser gesetzt und ausgewässert werden, sonst schmecken sie schlammicht.

Elb-Karpfen blau gekocht. Carpe au bleu ou au court-bouillon.

Ein schöner großer Karpfen von zehn bis zwölf Pfund oder mehr, wird aufgemacht, ohne den Bauch sehr aufzuschneiden, das Eingeweide herausgenommen, ohne die Galle zu zerreißen, in frischem Wasser rein ausgewaschen und von außen sehr in Acht genommen, daß der Schleim auf den Schuppen, welcher eigentlich nur blau wird, nicht abgedrückt und abgerieben wird. Der Kopf wird mit Bindfaden gebunden und zusammengehalten; dann wird der Karpfen in ein passendes langes Kasserol oder eine Fischwanne mit durchlöcherten Einsatz gelegt, mit kochendem Weinessig behutsam übergossen, welcher ihn blau färbt, und hernach mit Salz-

oder Weinbrühe (m. s. d. Brühen an ihrem Ort,) angefüllt, so daß sie ein wenig darüber gehet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen, und, Kohlen unten und oben, eine Stunde langsam gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Karpfen mit dem Einsetzer heraus gehoben, der Bindfaden abgemacht, auf eine lange, mit einer Serviette belegte Schüssel angerichtet und umher mit gepflückter grüner Petersilie bestreut; auch nach Belieben mit großen Krebsen bekränzt. Sollte der Fisch länger als die Schüssel seyn, so müßte er auf ein dünnes, eben so lang und breites Bretchen, was an beiden Enden zugerundet und mit Servietten nett umwickelt ist, angerichtet und damit auf die Schüssel gesetzt werden. Eine englische oder holländische Buttersose wird daneben gegeben. Auch kann dieser Karpfen kalt gegeben werden; da wird dann eine Oehlsose beigesetzt.

Bürgerlich wird der Karpfen der Länge nach gespalten, von innen heraus in beliebige Stückchen geschnitten, eben so gebläut und dann eine halbe Stunde langsam gekocht. Oehl und Essig wird anbei gegeben. Auch kann roher, geriebener Merrettig dazu gegeben werden.

Karpfen garnirt mit einer Matelote von Aal. Carpe à la Marinière garni d'une matelote d'anguille.

Dem Karpfen werden die Schuppen abgeschnitten; übrigens wird er wie vorgehend, aber in rothem Wein, gekocht, angerichtet und mit einer Matelote von Aal garnirt (m. s. Fische nach Matrosenart mit rothem Wein).

Karpfen mit Reichenragu, garnirt mit Fischnocken. Carpe à la Financière, garni de quenelles de poisson.

Der Karpfen wird, nachdem die Schuppen abgeschnitten sind, in einer Weinbrühe gekocht, glasürt, über ein Reichenragu angerichtet und mit Fischnocken bekränzt.

Statt der Nocken kann der Karpfen auch mit großen Krebsen garnirt werden.

Karpfen à la Chambord. Carpe à la Chambord.

Ein Karpfen von zehn Pfund oder mehr wird abgeschuppt, ausgenommen ohne ihm den Bauch ganz aufzuschneiden, ausgewaschen und dann mit Karpfenmilchen gefüllt; die obere Haut wird ganz dünne weggeschält und der Fisch durchaus feingespickt; oder in der Quere nur drei Querfinger breite Streifen geschält und gespickt und dazwischen ebenso breite Streifen ungeschält und ungespickt gelassen; auch kann blos der dritte Theil des Karpfens, auf der Mitte, gespickt werden; der Kopf wird mit Bindfaden gebun=

den und mit Speckplatten bedeckt. Darauf wird der Karpfen in eine passende Fischwanne mit Einsetzer gelegt, mit Weinbrühe, in Ermanglung aber mit Salzbrühe (m. s. diese Brühen an ihrem Ort,) bis an das Gespickte begossen, mit Butter bestrichenem Papier belegt, zugedeckt und, oben und unten Kohlen, oder im Ofen eine gute Stunde gedämpft; das Gespickte wird nachher glasürt, nach Befinden im Ofen ein wenig anziehen gelassen und nochmals glasürt; dann wird der Karpfen mit dem Einsetzer heraus gehoben, und, nachdem er abgetropft ist, über ein Reichenragu auf eine große lange Schüssel angerichtet, und mit großen Krebsen, gespickten Kälbermilchen, zarten Täubchen und Fisch= oder Kapphahn=Nocken garnirt.

Karpfen englisch. Carpe à l'Anglaise.

Die Schuppen werden mit einem dünnen scharfen Messer rein abgeschnitten, so daß die Haut weiß erscheint; der Karpfen ausgenommen, die Flossen und der Schwanz ein wenig gestutzt, rein gewaschen, und ganz oder in Stücken, in lauterem Wasser mit Salz gekocht; der Karpfen wird dann wie vorgehend angerichtet und überdieses noch mit roh geschälten und in Salzwasser gekochten Erdäpfeln umlegt; eine Butter=Sose wird daneben gegeben.

Karpfen mit Merrettig östreichisch. Carpeau raifort à l'Autrichienne.

Der Karpfen wird geschuppt, gespalten, in drei querfingerbreite Stückchen geschnitten und rein gewaschen, dann in ein Kasserol gelegt, etwa drei Viertelskanne weißer Wein und ebensoviel Weinessig darauf gegossen, sechs Loth Butter, Citronschale, einige Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer und einige Gewürznägel dazu gefügt und eine Stunde kochen gelassen; dann gehäuft und nett angerichtet, und frisch geriebener roher Merrettig darüber gestreut. Etwas von dem Sud wird durchgegossen und daneben gegeben.

Karpfen pohlnisch. Carpe à la Polonaise.

Ein vierpfündiger Karpfen ohngefähr wird abgewaschen, ungeschuppt aufgemacht, das Eingeweide heraus genommen und die Galle behutsam beseitiget; das Blut mit ein wenig Essig aufgefangen und in eine Schüssel gesammelt, der Karpfen gespalten, in Stücke geschnitten und nebst dem ganzen Eingeweide in die nämliche Schüssel gelegt, mit ein wenig Essig übergossen und mit Salz bestreut; dann werden etwa sechs zwei fingerbreite und lange Schnittchen Brodrinde, die äußere Seite unten, in ein Kasserol gelegt, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, einige Schnittchen Selleri, drei Lorbeerblätter, ein Sträußchen Thimian, eine oder zwei Zwiebeln

mit drei Gewürznägeln besteckt, Citronschale, ein halber Theelöffel Pfeffer- und zehn Neugewürzkörner, etwas Zimmt, vier bis sechs Loth Butter und etwa fünf bis sechs Eßlöffelvoll Sirop dazu gefügt, eine Kanne gutes Bier darauf gegossen und aufgekocht, dann der Karpfen, die dicksten Stücke unten, nebst dem Eingeweide darein gelegt, das Blut dazu gefügt, zugedeckt und auf starkem Feuer einkochen lassen, auch währenddem das Kasserol einige Male sanft hin und her bewegt, um das Ankochen zu verhüten; wenn die Brühe dann bis auf eine reichliche Viertelskanne eingekocht ist, wird das Kasserol vom Feuer genommen, der Karpfen angerichtet, die Sose, im Fall sie nicht dicke genug wäre, noch mit den Brodrinden legirt, durchgegossen und darüber gegeben. Die Sose muß würzhaft und angenehm süßsäuerlich schmecken. Statt Brodrinde wird häufig auch geriebener brauner Pfefferkuchen darüber gestreut, mit gekocht und die Brühe dadurch verdickt.

Fische nach Matrosen-Art, oder: eine Matelot. Matelote.

Ein dreipfündiger Karpfen und ein eben so starker Hecht werden geschuppt oder barbirt, das heißt: die Schuppen herunter geschnitten, in hübsche, gleich große Stückchen getheilt und die Flossen und Schwänze gestutzt; ein Aal wird abgezogen und ebenfalls in Stückchen geschnitten; darauf werden in ein Kasserol einige mittlere Zwiebeln mit drei Nelken besteckt, zwei Möhren in Scheiben geschnitten, ein Sträußchen von Petersilie, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian und nach Belieben einer Zehe Knoblauch, grober weißer Pfeffer, Muskatblüthe und Salz gethan, zwei Flaschen guter weißer Wein dazu gegossen, der Aal darein gelegt und zur Hälfte weich kochen lassen; dann der Hecht und Karpfen dazu gefügt und zusammen weich gekocht. Vier und zwanzig bis dreißig gleichgroße kleine Zwiebelchen werden in Butter gelb geröstet und dann heraus genommen; in dieser Butter nachher zwei Eßlöffelvoll Mehl recht langsam dunkelgelb geröstet, darauf kalt gerührt und dann mit dem Sud von den Fischen aufgelöst, verkocht und durch ein Haartuch gewunden, die Zwiebelchen und ebensoviel mit Butter und Citronsaft abgeschwitzte Schampinionen dazu gefügt und weich gekocht; dann abgefettet und, wenn man es hat, einige Artischockenböden dazu gethan; sollte die Sose noch nicht dicke genug seyn, so wird sie abgegossen und alleine zu gehöriger Dickigkeit eingekocht. Die Fische werden alsdann auf eine mit Krusten eingefaßte Schüssel durcheinander und gehäuft angerichtet, oben darauf kommt der Karpfenrogen oder die Milch, welche erst alleine abgekocht und in Stückchen geschnitten worden sind, darüber wird das Ragu gegossen, und darum werden ganze Krebse und Semmelkrusten, in Herzform, gelegt. Auch können die Fische in ein

andres Kasserol übergethan, das fertige Ragu darüber gegossen und so warm gehalten werden. Der Karpfen allein wird ebenso bereitet.

Fische nach Matrosenart weiß. Matelote vierge.

Die Fische werden wie vorgehend in Wein gekocht; die Zwiebelchen aber in Butter blos weiß geschwitzt, dann zwei Eßlöffelvoll Mehl daran gethan, und noch ein wenig geschwitzt, hernach mit dem durchgegossenen Fischsud aufgelöst und aufgekocht, ebensoviel Schampinionen dazu gefügt und weich kochen lassen; dann abgefettet, die Zwiebelchen und Schampinionen mit dem Durchschlaglöffel heraus gehoben und zu dem Fisch, welcher in ein andres Kasserol gelegt worden ist, gethan, die Sose, wenn sie noch zu dünne seyn sollte, eingekocht, dann mit vier oder fünf Eierdottern legirt, durch ein Haartuch auf die Fische gewunden, im Bad warm erhalten und wie vorgehend angerichtet.

Fische nach Matrosenart mit rothem Wein. Matelote à la Marinière.

Die Fische werden wie vorgehend vorbereitet, und in ein Kasserol gelegt; dreißig Zwiebelchen werden in Butter gelb geröstet oder auch gewällt und dabei halb weich gekocht, ebensoviel Schampinionen, ein Sträußchen Petersilie mit zwei Lorbeerblättern, wenig Thimian, drei Gewürznägeln und nach Belieben einer Zinke Knoblauch, Salz, grober weißer Pfeffer und Muscatblüthe dazu gefügt, Burgunder oder sonst guter rother Wein dazu gegossen, daß er darüber gehet, zugedeckt und schnell kochen gelassen; wenn der Aal weich ist, so werden zwei Eßlöffelvoll Mehl in sechs Loth gute Butter gemengt, auf die Fische gepflückt und unter sanfter Bewegung über dem Feuer darunter legirt; zuletzt wie vorgehend angerichtet.

Karpfen mit feinen Kräutern. Carpe aux fines-herbes.

Ein drei oder vierpfündiger Karpfen wird abgeschuppt, in drei querfingerbreite Stückchen geschnitten, in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gelegt, mit Salz und grobem Pfeffer bestreut, mit fünf bis sechs Eßlöffelvoll abgeschwitzten feinen Kräutern übergossen (m. s. feine Kräuter), vest zugedeckt und im Ofen oder in der Röhre, oder oben und unten Kohlen gedämpft; dann angerichtet, zu den Kräutern einige Löffel braune Sose gefügt, mit Citronsaft geschärft und darüber gegossen.

Karpfen im Ofen mit sauerm Rahm. Carpe au four et à la crême aigre.

Der Karpfen wird geschuppt, in hübsche Stückchen geschnitten, rein gewaschen, mit Salz und grobem Pfeffer überstreut, und in

ein mit Butter dünn ausgestrichenes Schwungkasserol gereihet, mit einer halben Kanne sauern Rahm übergossen, mit Semmelbröseln gut bestreut und gut mit zerlassener Butter überspritzt, zwei Lorbeerblätter und einige Eßlöffelvoll feine Kräuter darunter gethan und in Ofen oder in die Röhre, ohngefähr drei Viertelstunde, gestellt, so daß der Karpfen schöne Farbe nimmt; er wird dann angerichtet, die Brühe schnell bis auf die nöthige Sose eingekocht, nach Befinden mit ein oder zwei Anrichtlöffelvoll brauner Sose verdickt und darunter gegeben.

Gefüllter Karpfen. Carpe farcie.

Ein schöner Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, und das Fleisch alles herunter gelöst, auch das Fleisch von einem andern Karpfen dazu genommen, Haut und Gräten davon beseitiget und eine Fülle (m. s. Sander-Fülle) davon bereitet; dann wird von der Fülle daumendicke auf eine lange silberne Schüssel aufgestrichen, das Karpfengerippe ganz, oder auch nur am Kopf und am Schwanz, drei Zoll lang Gräte lassend, darauf gelegt, am Rand umher Fülle aufgetragen, der Bauch mit einem Salpikon oder kleinen Ragu von Fleisch oder den Karpfenmilchen ꝛc., welches kalt seyn muß, angefüllt, und mit Fülle überdeckt, dabei so viel als möglich die natürliche Gestalt zu geben gesucht und mit dem Messer, welches in Ei getunkt wird, glatt gestrichen; hernach mit zerschlagenen Eiern überglänzt und mit einem Theelöffel, welcher öfters in zerschlagenes Ei getunkt wird, die Karpfenschuppen eingestochen und nachzuahmen gesucht; Kopf und Schwanz werden gut mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Fisch in den Ofen gesetzt und bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken; das Papier dann weggenommen, die Schüssel rein abgewischt und ein wenig gute braune Sose, oder ein kleines Ragu von Karpfenmilchen darauf gegossen und das Uebrige daneben gegeben. Wo man keine Silberschüssel hat, da muß der Karpfen auf einer mit Butter bestrichenen Kupferschüssel gebacken werden; und zu mehrerer Sicherheit ist es da gut, erst ein Blatt Teig unterzulegen. Auch können Speckplatten untergelegt werden.

Gefüllter Karpfen, andre Art. Carpe farcie d'une autre manière.

Ein vierpfündiger Karpfen ohngefähr wird geschuppt, ausgenommen und rein ausgewaschen, die obere Hälfte vom Kopf bis zum Schwanz, am Rückgrat hinunter weggeschnitten, die Haut und Gräten davon beseitiget und das Fleisch feingeschnitten; etwa halb so viel frisch ausgewaschene Butter, halb so viel in Milch geweichte

und ausgedrückte Semmel, ein leichtes Rührei von drei Loth Butter und vier Eiern, feingeschnittene Citronschale, desgleichen ausgedrückte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu gefügt und alles recht fein untereinander gestoßen. Die andre Hälfte des Karpfens wird gehörig gesalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, die Fülle darauf gebracht, glatt gestrichen und wie vorgehend die natürliche Gestalt zu geben, so wie auch die Schuppen nachzuahmen gesucht. Der Karpfen wird dann auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gelegt und im Ofen oder in der Röhre, ohngefähr eine Stunde lang, bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken. Der Karpfen kann vor dem Backen auch mit Semmelbröseln übersiebt und dann mit zerlassener Butter überspritzt werden. Eine Braune- oder Sardellensose, mit der würflicht geschnittenen Karpfenmilch oder Rogen, welche erst in Salzwasser abgekocht worden sind, wird darunter gegeben.

Gefüllter Karpfen noch eine andre Art. Carpe farcie encore d'une autre manière.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und innen und außen gesalzen; der Rogen oder die Milch im Salzwasser gekocht, dann ersterer zerdrückt und letztere klein geschnitten. Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann Handballen groß in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelkrume, der Fischrogen oder die Milch und nach und nach drei Eier darunter gemengt, mit Salz, Pfeffer und feingehackter, ausgedrückter Petersilie und (nach Belieben) Schnittlauch gewürzt; oder eine Fülle von geriebener Semmel wie zu den gefüllten Tauben, Rogen oder Milch ebenauch darunter gerührt, bereitet. Hernach der Karpfen innen und außen mit einem Tuch abgetrocknet, die Fülle in den Bauch gefüllt, zugenähet, auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gelegt, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen oder in der Röhre eine Stunde, währenddem noch einigemale mit Butter beträufelt wird, gebraten. Eine Kapern- oder Sardellensose wird darunter gegeben.

Karpfen geröstet. Carpe grillée.

Der Karpfen wird geschuppt, die Flossen und der Schwanz gestutzt, ausgenommen, ohne den Bauch sehr aufzuschneiden, und dann eingekerbt; die Milch oder der Rogen wird in Butter mit Salz und Pfeffer, feiner Petersilie und (nach Belieben) feiner Zwiebel geschwitzt, wieder in den Bauch gefüllt und dieser zugenähet; der Karpfen dann in eine Schüssel gelegt, etwas Oehl darüber gegossen, Petersilästchen, nach Belieben Zwiebelscheiben, Salz und grober Pfeffer darüber gestreut und so beitzen gelassen.

zuletzt auf den Rost gelegt und über Kohlen gar gebraten. Eine Butter- oder Braunesose mit Kapern oder Kräutern, oder eine Sardellensose wird darunter oder darüber gegeben.

Gebackner Karpfen. Carpe frite.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gespalten, in hübsche Stückchen geschnitten und gesalzen; vor dem Anrichten werden die Stückchen mit Mehl bestreut und leicht eingerieben, und in heißem Schmalz, nicht zu viel auf Einmal, zu schöner Farbe gebacken; dann auf Löschpapier oder ein Tuch zum Abtropfen gelegt und auf eine Schüssel über eine Serviette angerichtet. Der Fisch muß reesch (krustig) seyn. Auch kann der Fisch, nachdem er bemehlt ist, schnell in frisches Wasser getunkt, darauf mit feinen Semmelbröseln belegt und so gebacken werden. Der Karpfenrogen oder die Milch werden ebenauch mit gebacken und oben darauf gelegt.

Will man den Karpfen ganz backen, so wird er am Rücken aufgeschnitten, der Kopf gespalten, so daß er nur mit dem Bauch zusammen hängt, und übrigens wie vorgehend verfahren.

Karpfenschnitten geschwungen. Sauté de filets de carpes.

Zwei dreipfündige Karpfen ohngefähr werden geschuppt, ausgenommen, gespalten, die Gräten alle weggelöst, die Seiten mit der Haut auf den Tisch gelegt, mit einem dünnen scharfen Messer zwischen Haut und Fleisch ein- und scharf auf der Haut hingeschnitten und diese so von dem Fleisch getrennt; hernach in viereckig-lange, ohngefähr zwei Zoll breite und halben Finger dicke, gleichgroße Stückchen geschnitten, nett zugestutzt und in ein mit Butter wohl bestrichenes Schwungkasserol gereihet; Salz, Pfeffer, Muscatnuß und fein gehackte, ausgewaschene Petersilie darüber gestreut, zerlassene klare Butter darüber gegossen und mit Papier zugedeckt. Vor dem Anrichten werden diese Schnitten über ziemlicher Glut auf beiden Seiten gar gemacht, die Butter dann abgegossen und eine kräftige Braune- mit Citronsaft gehobene, oder eine Italiensche Sose dazu gefügt, im Kranz angerichtet und die Sose darüber gegossen. Wenn Karpfenmilch vorhanden ist, so wird diese erst gar gekocht, dann würflicht geschnitten, in die Sose gethan und dieses Ragu in die Mitte gegeben.

Gefüllte Karpfenschnitten. Filets de carpes farcis.

Es werden Schnitten wie vorgehend geschnitten, mit dem Unterschied, daß hier die Haut daran bleibt; diese werden gesalzen und eine Weile hingestellt; nachher mit einem Tuch gut abgetrocknet und nochmals alle gleichförmig und nett zugeschnitten; dann

wird Karpfen- Hecht- oder Kalbfleischfülle (m. s. Sander- und Kalbfleisch-Fülle) aufgetragen, erhaben glatt gestrichen, von oben in zerschlagenes Ei getunkt, mit feinen Semmelbröseln panirt und in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gereihet. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden diese Schnitten mit zerlassener Butter überspritzt, in den Ofen oder die Röhre gesetzt und bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken; dann im Kranz angerichtet und eine mit Citronsaft gehobene braune Sose, worein auch die Karpfenmilch, nachdem sie erst abgekocht worden ist, klein würflicht geschnitten wird, in die Mitte gegeben.

Karpfen-Würste. Boudins de carpe.

Von Karpfen wird eine Fülle wie von Sander bereitet (m. s. Sander-Fülle), und ein Paar Sardellen mit darunter genommen; dann Würste davon ausgerollt, gekocht und eine klare oder Sardellen-Sose darüber gegeben; oder in Eiern umgewendet, mit Semmel panirt, auf eine mit Butter bestrichene Kupfer-Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Letztere können auch um ein Gemüs gelegt werden.

Von dem Hecht. Du brochet.

Hecht blau gekocht. Brochet au bleu ou au court-bouillon.

Dem Hecht werden die Ohrflossen (Wangen) heraus geschnitten und die Eingeweide dann oben heraus gezogen; übrigens wird er wie der blaue Karpfen bereitet. Die Leber wird mit gekocht und über den Fisch gelegt.

Hecht englisch. Brochet à l'Anglaise.

Wird wie der Karpfen auf englische Art bereitet; dann auf eine Serviette angerichtet und mit Petersilie geziert. Rund geschälte, gleichgroße, in Salzwasser langsam gekochte Erdäpfel und eine Buttersose werden daneben gegeben.

Hecht mit holländischer Sose. Brochet à la sauce hollandaise.

Ein zehn- bis funfzehnpfündiger Hecht wird barbirt, nämlich, es werden die Schuppen mit einem scharfen Messer abgeschnitten; die Flossen und die Schwanzspitzen gestutzt, ausgenommen, rein ausgewaschen und so, oder drei Finger breit auseinander, fingertief querüber eingeschnitten und mit Salz überstreut, der Kopf mit

Bindfaden zusammen gehalten und einige Stunden so hingestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht nebst der Leber in die geeignete Fischwanne mit Einsetzer gelegt, Salzbrühe (m. s. Salzbrühe) darauf gegossen, daß es darüber gehet und auf starkem Feuer angekocht, hernach von der Seite gesetzt, zugedeckt und, Kohlen oben, so von der Seite beinahe unbemerkbar fortkochen gelassen. Dann wird der Hecht auf ein eben so langes und breites Bretchen, wie bei dem blauen Karpfen angegeben ist, angerichtet, damit auf die Schüssel, worauf auch noch eine gebrochene Serviette seyn muß, gelegt, und mit gepflückter Petersilie bekränzt. Eine holländische Butter-Sose wird daneben gegeben. Kleinere Hechte werden in zwei bis drei fingerbreite Stückchen geschnitten und eine kleine halbe Stunde langsam gekocht.

Kleine Hechte mit Butter und Eiern. Brochetons à la Saxonne.

Kleine Hechte werden ausgenommen, gewaschen, der Schwanz durch das Maul gesteckt und dieses zusammen gedrückt, dann mit Essig gebläut und eine Viertelstunde langsam in Salzbrühe gekocht; oder auch größre Hechte, geschuppt oder ungeschuppt, in hübsche Stückchen geschnitten, (in letzterem Falle gebläut) und gekocht. Die Fische werden dann abgetropft auf die Schüssel angerichtet, zerlassene frische Butter darüber gegossen und mit hartgekochten und fein geschnittenen Eiern und feingeschnittener Petersilie bestreut.

Hecht mit Mandelmerrettig bürgerlich. Brochet au raisort à l'Allemande.

Der Hecht wird geschuppt, in Stücke geschnitten und gewaschen; Wasser zum Feuer gesetzt, gesalzen, einige kleine Zwiebeln, zwei zerschnittene Möhren und zwei Petersilienwurzeln, oder statt deren ein Sträußchen Petersilie, zwei Lorbeerblätter, Citronschale, Pfeffer und Nelken dazu gefügt und eine halbe Stunde gekocht; dann der Hecht darein gelegt und eine kleine halbe Stunde langsam kochen gelassen; zuletzt abgetropft angerichtet und ein Mandelmerrettig darüber gegossen.

Hecht nach Reichen-Art. Brochet à la Financière.

Hecht à la Chambord. Brochet à la Chambord.

Beide werden wie der Karpfen dieser Art bereitet.

Gekrümmter Hecht im Ofen. Brochet en Dauphin.

Ein vier- oder fünfpfündiger Hecht wird barbirt, bei den Ohren, nämlich ohne ihn aufzuschneiden, ausgenommen und gewaschen; ein

Bindfaden um den Schwanz gebunden, der Schwanz durch das Maul gesteckt, der Bindfaden um den Kopf gewickelt und zusammen veste gemacht und gesalzen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht in ein flaches Kasserol gesetzt, eine Dämpfbrühe mit Wein (m. s. diese an ihrem Ort), oder statt dieser eine Brühe von einer halben Flasche Wein, einem halben Pfund Butter mit einigen kleinen Zwiebeln, einigen zerschnittenen Möhren, ein wenig Citronschale, drei Gewürznägel, Pfefferkörner, ein Sträußchen Petersilie mit einem Lorbeerblatt, ein wenig Thimian, Basilicum und nach Belieben einer Zinke Knoblauch, darüber gegossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, im Ofen gar gemacht und währenddem mehrere Male begossen; dann angerichtet und eine braune Italiensche Sose darunter oder darüber gegeben.

Hecht nach der Provanzalin. Brochet à la Provençale.

Der Hecht wird wie vorgehend vorbereitet und gezäumt, und so genommen, oder nach Belieben mit Sardellen und Citronschale, oder auch, mit Speck gespickt; statt Butter wird hier Oehl gebraucht und noch Citronsaft hinzu gefügt; übrigens wird der Hecht wie jener gar gemacht. Der Satz wird dann durchgegossen, mit einigen Löffeln brauner Sose eingekocht, mit Sardellenbutter legirt und darunter oder darüber gegeben.

Gefüllter Hecht in Brillenform. Brochet en lunette.

Ein drei- oder vierpfündiger Hecht wird barbirt oder geschuppt, ausgenommen, vom Kopf an der Länge nach gespalten, der Rückgrat und die Rippchen weggelöst, gewaschen, eingesalzen und so eine Stunde hingestellt; dann mit einem Tuch abgetrocknet, auf die Tafel ausgebreitet, einen Fingerdicke mit Hecht- oder Kalbs-Fülle belegt, glatt gestrichen und von zwei Seiten an den Kopf hinan gerollt; hernach auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gesetzt, dabei das Ansehen einer Brille gegeben, und ein Bindfaden um den Kopf und mitten um die Brille gewickelt, um die Gestalt mehr vest zu halten. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht über und über mit zerlassener Butter bestrichen und im Ofen oder in der Röhre langsam gebacken, auch während dem noch einige Male mit Butter beträufelt; zuletzt angerichtet und eine Braune- mit Citronsaft geschärfte, oder eine Sardellen-Sose darunter gegeben.

Hechtschnitten geschwungen. Sauté de filets de brochet.

Drei- bis vierpfündige Hechte werden gespalten, der Kopf, Rückgrat und Rippchen davon getrennt, die Hälften mit der äuß-

fern Seite auf den Tisch gelegt, von oben zwischen Haut und Fleisch ein dünnes scharfes Messer eingesetzt und, mit der linken Hand die Haut haltend, scharf darauf hingefahren und diese so ganz dünne von dem Fleisch gelöst; darauf in gute zwei Querfingerbreite, vier lange und halbfingerdicke, gleichgroße nette Stückchen geschnitten, in ein gut mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gereihet, mit Salz und grobem weißen Pfeffer bestreut, mit zerlassener klarer Butter übergossen und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt; vor dem Anrichten auf ziemlicher Glut einige Minuten auf der einen, und ebenso auf der andern Seite gar gemacht, dann die Butter abgegossen, kräftige, weiße legirte Sose, ein kleines Stückchen frische Butter und wenig Citronsaft daran gethan und legirt, in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel im Kranz angerichtet, die Sose nach Befinden nochmals durch das Haartuch gewunden, auf dem Feuer gut aufgezogen und darüber gegossen.

Hechtschnitten geschwungen mit feinen Kräutern. Sauté de filets de brochet aux fines-herbes.

Die Hechtschnitten werden wie vorgehend in das Schwungkasserol eingerichtet, statt mit klarer Butter aber mit in Butter geschwitzten feinen Kräutern begossen (m. s. feine Kräuter); nachdem die Schnitten gar gemacht sind, wird die Butter abgegossen, kräftige braune Sose hinzu gethan, Citronsaft darunter, leicht geschwungen und wie jene angerichtet.

Hechtschnitten geschwungen italienisch. Sauté de filets de brochet à l'Italienne.

Die Schnitten werden wie vorgehend bereitet und in klare Butter gar gemacht; diese nachher abgegossen und eine Italiensche Sose daran gegeben.

Hechtschnitten in Papierwickeln mit feinen Kräutern. Filets de brochet en papillotes aux fines-herbes.

Die Hechtschnitten werden wie zum Schwingen vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit feinen Kräutern geschwitzt, nachher wie die Kalbsrippchen in Papier eingehüllt und auch ganz wie diese beendet.

Hechtrippchen teutsch panirt. Côtelettes de brochet panés à l'Allemande.

Die Hechtschnitten werden wie Schöpsrippchen zugestutzt, in jedes eine Rippe gesteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zer

schlagenes Ei getunkt und nachher in feinen weißen Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt, Butter erhitzt und darinne auf beiden Seiten zu schön röthlicher Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und ein Fleischsaft darunter gegeben; auch können diese Rippchen um Gemüse gelegt werden.

Turban von Hecht. Turban de filets de brochet Conti aux truffes et à l'ecarlate.

Es werden schmale und lange Streifchen aus dem Hecht geschnitten, die eine Hälfte mit Trüffel- und die andere Hälfte mit Pökelzunge-Kämmchen besteckt, übrigens wird wie bei dem Turban von Kapphuhn-Unterbrüstchen verfahren.

Ebenso wird der Turban von Sander bereitet.

Granadchen oder Frikandos von Hecht. Grenadins de brochet.

Der Hecht wird wie vorgehend gespalten, von den Gräten und der Haut befreit und fein gespickt; dann in gleichgroße Schnitten, wie bei den Granadchen von Kalb angegeben ist, geschnitten und auch wie diese gar gemacht; hernach glasürt und über ein Schampinionmus, Sauerampfmus, und a. m. angerichtet. Die Granadchen können auch halb übereinander liegend im Kranz angerichtet, und das Gemüs oder eine Beschamel-Sose in die Mitte gegeben werden. An Fasttagen wird der Hecht mit Aal gespickt und das Kasserol, statt mit Speck auszulegen, mit Butter ausgestrichen und nebst Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz, Fastenbrühe und ein wenig weißer Wein angewendet. Die Granadchen können auch erst zugeschnitten und dann gespickt werden.

Karpfen wird ebenso zubereitet.

Kleine Hechtwalzen oder Hechtrollen. Paupiettes de brochet.

Ein vierpfündiger Hecht, ohngefähr, wird aus der Haut und den Gräten gelöst, in zwei Querfingerbreite, sechs lange und ein Viertelszolldicke Bänder geschnitten, mit Salz bestreut, mit Hechtfülle messerrückendicke überstrichen und zusammen gerollt; diese kleinen Rollen werden dann auf eine Silberschüssel, worauf kleinfingerdick Hechtfülle aufgetragen ist, aufgestellt, so daß das Ende davon immer an die andre Rolle anzuliegen kommt; jedes Röllchen von oben mit Fülle glatt, und die Zusammenfügung inwendig mit Fülle ausgestrichen; das Ganze wird mit zerlassener Butter überstrichen und mit zweifachem, mit Butter bestrichenem Papier umbunden; oder: die Walzen werden auf die Fülle am Rand umher, so wie auch in die Mitte gelegt und mit dünnen Speckplatten oder mit zweifachem, mit Butter bestrichenem Papier über-

deckt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in den Ofen oder die Röhre gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken; das Papier oder die Speckplatten werden dann weggethan, das sich etwa gesammelte Fett ausgetunkt, die Schüssel rein abgewischt und eine braune Italiensche Sose wird in die Mitte oder darüber gegeben.

Hecht geröstet mit kalter Senfsose. Brochet à la Tartare.

Ein Hecht wird geschuppt, gespalten, das Fleisch von den Gräten gelöst, die Seiten in zwei Zollbreite Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und eine Weile hingestellt. Dann werden diese Stückchen in einem Tuch mit Mehl und Semmelbröseln durch Auf- und Abrollen getrocknet, in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln belegt und auf beiden Seiten auf dem Rost, über mäßiger Kohlenglut, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und eine kalte Senfsose darunter oder zur Seite gegeben.

Gebackner Hecht. Brochet frit.

Die Hechte werden barbirt oder abgeschuppt, ausgenommen und rein ausgewaschen, in hübsche Stückchen geschnitten, gesalzen und übrigens wie der Karpfen gebacken. Kleine Hechte können ganz, oder auch gespalten, beide Seiten auswärts nach dem Kopf gebogen und die Enden in dem Rachen bevestiget, gebacken werden; letztere werden dann Brezel-Hechte genannt.

Gebackner Hecht nach französischer Art. Fritot de brochet.

Gebackner Hecht nach andrer französischer Art. Horly de filets de brochet.

Bei beiden vorstehenden Gerichten wird wie bei den jungen Hühnern dieser Art verfahren.

Gezupfter Hecht mit Beschamel. Filets de brochet à la Béchamel.

Abgehobener oder frischabgekochter und kalt gewordener Hecht wird von Haut und Gräten gelöst, in grobe Stückchen gepflückt, so daß keine Gräten darinne bleiben, in dickeingekochtes, kochendheißes, feines oder gemeines Beschamel gegeben und durchgeschwenkt; auf die Schüssel hoch angerichtet, mit Semmelbröseln übersiebt, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe gegeben; hernach werden Blätter- oder

Semmelkrusten darum gesetzt. Auch kann dieser Hecht im Bad gehörig erwärmt und in große oder kleine Blätterpasteten angerichtet werden.

Hecht-Kuchen. Gâteau de brochet.

Von zwei starken Eßlöffeln voll Mehl und einer Kanne Rahm wird ein gemeines Beschamel bereitet (m. s. g. Beschamel) und zu einem Kindsbrei dicke eingekocht, dann durch ein Haartuch gewunden oder durch ein Haarsieb gestrichen; hernach vier Loth Butter, vier bis sechs Eierdotter und zwei ganze Eier darunter gerührt, gesalzen und ein Tellervoll, wie vorgehend, gepflückter Hecht darunter gemischt; eine glatte Forme oder ein Kasserol wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse darein gefüllt, im Dampfbad, oben und unten Kohlen, steif gemacht, auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur mit Citronsaft geschärft darüber gegeben; oder, der Boden der Forme wird mit Butter bestrichen, mit einem eben so breiten rund geschnittenen Papier bedeckt, dieses glatt angedrückt, nachher das Ganze mit Butter gut ausgestrichen und mit feinen Semmelbröseln bestreut, die Masse darein gefüllt, mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier überdeckt und im Ofen oder in der Röhre bei milder Hitze eine Stunde gebacken; nachdem auf die Schüssel gestürzt, das Papier behutsam abgenommen und ebenfalls einen Fleischsaft mit Citronsaft geschärft darüber gegeben.

Hecht mit Sauerkraut. Brochet au chou-aigre à l'Allemande.

Sauerkraut wird, nachdem es gut gedämpft und kurz gesott ist, mit gepflücktem Hecht schichtenweise in einen Napf eingerichtet, ein wenig feine Semmelbröseln darüber gestreut und im Ofen durchhitzen gelassen. Auch kann ein Köchel von einer Viertelskanne sauerm Rahm, drei Eierdotter, einem Theelöffelvoll Mehl, Salz und wenig Pfeffer auf dem Feuer abgerührt, über das Kraut gestrichen, mit Semmel übersiebt, mit Butter überspritzt und so eine kleine halbe Stunde im Ofen zu schöner Farbe gebacken werden. Ebenauch kann ohngefähr drei Achtelskanne saurer Rahm mit sechs Eierdottern, zwei kleinen Theelöffelvoll Mehl und Salz zerquirlt unter das gedämpfte Sauerkraut gerührt, hernach mit dem Hecht schichtenweise eingerichtet, mit feinen Semmelbröseln überstreut, mit Butter überspritzt und so gebacken werden.

Hechtpudings. Boudins de brochet.

Hechtnocken. Quenelles de brochet.

Bei diesen vorstehenden Gerichten wird wie bei jenen von Kapphähnen verfahren.

Hechtschnitten mit Oehlsose in Aspik. Magnonnaise de filets de brochet dans une bordure de gelée.

Die Seiten von drei mäßigen Hechten werden heraus gelöst, rein gewaschen und dann auf einer Serviette abgetrocknet; hernach von der Haut geschnitten, leicht zugestuzt und nach und nach in ein Schwungkasserol, worein man zwölf Loth klar gekochte Butter gegossen hat, gelegt, mit Salz bestreut, auf einen sanften Windofen oder in einen dergleichen Ofen gesezt, auf beiden Seiten einige Minuten gehen gelassen und gar gemacht; nachher auf eine Serviette heraus gelegt, abtrocknen gelassen und, nachdem sie kalt sind, jede Seite in schmale, viereckigt-lange, gleichförmige Stückchen geschnitten, in eine tiefe Schüssel gelegt, Petersilästchen, eine kleine, dünngeschnittene Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer, feines Olivenöhl und Draguneßig darüber gegeben, zugedeckt und einige Stunden so gebeizt; währenddem wird ein glatter Model von sieben Zoll im Durchmesser und drei Zoll Höhe, mit einer Dille von ohngefähr vier und einem halben Zoll im Durchmesser in fein gestampftes Eis gegraben und mit klarer Sulze voll gefüllt; desgleichen wird die Vertiefung der Schüssel mit Sulze angefüllt und aufs Eis gesezt; nach einer guten Stunde wird der Model schnell in nicht gar heißes Wasser getaucht und auf die mit Aspik bedeckte Schüssel gestürzt; die Hechtschnitten werden wieder auf einer Serviette abgetrocknet und Petersilie und Zwiebel rein weggenommen, nachher schön kronförmig in die Dille angerichtet so, daß sie einen guten Theil über das Aspik hinaus ragen, noch eine Einfassung von schönen Sulzschnitten darum gesezt und in die Mitte eine Oehlsose gegossen.

Ebenso wird das Gericht von Sander, Forellen, Lachs, Bärschen, Karpfen u. s. w. bereitet.

Salat von Hechtschnitten. Salade de filets de brochet.

Die Hechtschnitten werden wie vorgehend zubereitet; zwölf frische Eier werden hart gekocht, geschält, in kaltem Wasser ausgekühlt und dann in vier oder acht Theile geschnitten; die Schüssel wird mit schmal geschnittenen, zarten Lattichblättern, welche wie ein gewöhnlicher Salat angemacht worden sind, Zoll hoch angefüllt und eine schöne Einfassung von den Eiern darum gesezt; nachher die Hechtschnitten schön kronförmig darauf angerichtet und eine Oehlsose in die Mitte, oder nach Belieben gleich über den Fisch gegossen und dann sogleich aufgetischt; widrigen Falls müßte mit der Besosung bis zum Augenblick des Auftragens angestanden werden.

Ebenso wird der Salat auch von andern Fischen bereitet.

Statt Lattich kann auch Endivien, Selleri ꝛc. angewendet, so wie desgleichen auch Oehl, Essig, Salz, Pfeffer und eine Handvoll

fein geschnittene Salatkräuter gut durcheinander gemischt und über den Fisch gegossen werden; auch kann man noch recht fein gehackte Sulze unter diese Sose mengen.

Die Eier können mit Sardellenschnittchen und feinen Kapern schön ausgelegt (verziert) werden.

Aspik von Hechtschnitten parisisch. Aspic de filets de brochet à la Parisienne.

Von mäßigen Hechten werden die Häute abgelöst, auf beiden Seiten des Kamms eingeschnitten, das Fleisch in gleichgroße Stückchen durchschnitten und die Fische übrigens ganz gelassen; darauf werden sie ohngefähr zehn Minuten in einem Salzwasser gekocht, dann auf eine Platte heraus gethan, die Schnitten abgehoben und leicht zugestuzt; nachher in eine tiefe Schüssel gelegt, Salz, weißer Pfeffer, Oehl und Dragunessig darüber gegeben und einige Zeit so stehen gelassen. Weiße Sulze, so viel als zum Füllen eines Models mit Dille nöthig ist, wird in eine Terrine gethan, Salz, Pfeffer, Oehl und Essig dazu gefügt, in gestampftes Eis gesetzt und mit einer Ruthe geschlagen bis daß sie weiß ist; dann Zollhoch davon in den ins Eis eingegrabenen Model gegossen, die übrige Schaumsulze in zwei Theile getheilt und den einen Theil mit Spinatmatte, welche durch ein feines Sieb gestrichen worden ist, schön blaßgrün gefärbt; nachdem die Sulze im Model vest geworden ist, werden die abgetrockneten Schnitten im Kranz, etwas schief übereinander, mehr an der Dille herum, so daß sie ohngefähr drei Linien von dem äußern Rand abstehen, darein gelegt, und nachher Zollhoch grüne Sulze in den Model gegossen; nachdem diese vest geworden ist wird ein Zoll hoch weiße Sulze darauf gegossen und, wenn diese stehet, ein zweiter Kranz Hechtschnitten darauf gereihet, wieder ein Zoll hoch grüne Sulze und dann wieder ebenso hoch weiße Sulze darauf gegossen, und der Model endlich mit grüner Sulze voll gefüllt. Dieses Füllen des Models muß in zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten bewerkstelliget seyn, und die Sulzen währenddem immer fortgeschlagen werden, auch ist es nothwendig ein wenig laue Sulze nachzugießen um sie fließend zu erhalten, damit, wenn man sie in den Model gießt, sie sich gut ausbreiten und jede Schicht gleiche Dickigkeit erhält. Vor dem Auftragen wird das Aspik auf die Schüssel gestürzt, eine Krone von schönen dreieckigten Sulzschnitten obendrauf und eine Einfassung von dergleichen unten darum gesetzt.

Dieses Aspik kann ebensowohl von Lachs, Forellen, Sander, so wie von Hühner- Fasanen- und Rebhühnerbrüsten, und desgleichen von Kaninchen- und Hasenschnitten bereitet werden.

Von der Forelle. De la truite.

Es giebt Forellen mit weißem so wie mit röthlichem Fleisch; letztere werden Lachsforellen genannt und erstern vorgezogen. Ihr Fleisch ist leichtkörnig, feinschmäckend, und leicht verdaulich. Gewöhnlich werden sie blau gekocht.

Forellen blau gekocht. Truites au bleu.

Die Forellen sterben leicht, und da sie, wenn sie absterben, sich nicht mehr bläuen, so müssen sie schnell abgeschlachtet werden; sie werden nämlich mit dem flachen Messer vor den Kopf geschlagen, aufgeschnitten, ausgenommen, schnell ausgewaschen und dabei in Acht genommen daß der Schleim auf der Haut nicht abgedrückt werde, und so in ihrem Wasser ohngefähr acht Minuten liegen gelassen; dann heraus gehoben, auf eine breite Schüssel gelegt, mit heißem, oder auch nur mit kaltem guten Weinessig übergossen und darinne umgewendet, zugedeckt und so stehen gelassen bis sie schön blau geworden sind. Vorher muß in einem passenden Kasserol Wasser wozu nöthiges Salz, ein Sträuschen Petersilie, zwei Lorbeerblätter, einige kleine Zwiebeln, einige zerschnittene Möhren, ganzer Pfeffer und einige Gewürznägeln gefügt worden sind, kochen, darein werden die Forellen, nachdem sie sich schön blau gezogen haben, mit der Schüssel aneinander hineingeschüttet, auf starkes Feuer gesetzt bis daß sie kochen, dann aber auf ganz wenig Feuer zehn bis funfzehn Minuten nur ziehen lassen; hernach auf die Seite gesetzt, mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt, Papier darüber gedeckt und halb verkühlen gelassen; denn aus dem heißen Sud angerichtet werden sie gleich lufttrocken und dadurch schwarz; zuletzt werden sie über eine Serviette angerichtet und mit gepflückter Petersilie bekränzt; eine Buttersose mit Petersilie, Oehl und Weinessig, so auch aufgeschnittene Citronen werden zur Seite gegeben. Sollen die Forellen zum Braten dienen, so werden sie ganz kalt aufgesetzt.

Da die Forellen so leicht aufspringen, besonders wenn sie schnell auf das Feuer gebracht werden, so werden gewöhnlich die Rippchen auf beiden Seiten am Rückgrat hin mit einem kleinen scharfen Messer behutsam durchschnitten, auch der Rückgrat selbst zum Theil behutsam abgelöst und eines Zolles breit dazwischen herausgebrochen, damit das Fleisch nachgeben kann.

Forellen mit Sulze. Truites à la gelée.

Nachdem die Forellen nach vorgehender Weise blau gekocht und ganz kalt geworden sind, werden sie auf eine Serviette zum Abtropfen heraus gethan, dann auf die Schüssel angerichtet, mit kalter, zerflossener Sulze übergossen, welches noch Einigemale wiederholt

wird, und zum Sulzen hingestellt; nachher mit gehackter Sulze umgeben und der Rand der Schüssel mit Sulzschnitten besetzt.

Die Forellen können auch in einen langrunden Model in klare Sulze gesetzt und zuletzt gestürzt werden.

Salat von Forellen. Salade de truites.

Ohngefähr neun Zoll lange Forellen werden nach dem Aufmachen, in der Quere durchschnitten, und wie vorgehend blau gekocht. Nachdem sie ganz kalt geworden und abgetropft sind, werden sie wie die jungen Hühner zum Salat bereitet, im Kranze angerichtet und so daß immer Kopf und Schwanz oben abwechseln; die Mitte wird mit Salat ausgefüllt und verziert; am Rand können Sulzschnitten aufgestellt werden.

Forellen mit Oehlsose. Truites en Magnonnaise.

Die Forellen werden wie vorgehend vorbereitet und angerichtet, in die Mitte wird eine Oehlsose gegeben und der Rand mit Sulzschnitten bekränzt.

Von dem Lachs. Du saumon.

Guten Elb-Lachs giebt es ohngefähr von Fastnachten an bis eine Zeit über Ostern hinaus, wo er aus dem Meer in die Elbe kommt und immer aufwärts steigend sich auch in alle sich darein ergießende Flüsse und sogar Bäche verbreitet. Ausser dieser Zeit ist er selten und noch seltner gut; denn da er in der Elbe seine Nahrung nicht findet, so wird er immer geringer, verliert er seine eigenthümliche Röthe, und wird mager und welk. Im Winter giebt es zuweilen Rheinlachs, dieser ist röther und fetter als der Elblachs, und ist diesem sehr vorzuziehen. Der Lachs hat ein sehr wohlschmäckendes, aber schwer zu verdauendes Fleisch.

Lachs blau gekocht. Saumon au bleu ou au court-bouillon.

Ein ohngefähr zwölfpfündiger Lachs wird bei den Ohren, indem man erst die Ohrflossen (Wangen) heraus schneidet, ausgenommen, ausgewaschen und, wenn er kurz zuvor noch lebend war, wie der Karpfen gebläut und eine reichliche Stunde gekocht. Ist er schon ein oder mehrere Tage gelegen so wird er nicht mehr blau, und wird alsdann geschuppt. Ebenso wird ein halber oder noch kleineres Stück Lachs gekocht. Auch kann der Lachs in finger- oder daumdicke Scheiben geschnitten und ebenso gekocht werden; da ist dann aber eine halbe Stunde zu seinem Garkochen hinreichend. Eine englische Buttersose mit Petersilie oder mit Sardellenbutter;

oder auch eine holländische Buttersose wird zur Seite gegeben. Auch kann der Lachs kalt gegeben werden, da wird dann Oehl und Essig und nach Belieben auch eine Oehlsose mit umgereicht.

Lachs nach Genfer Art. Saumon à la Génevoise.

Der Lachs wird geschuppt und wie vorgehend ausgenommen; ganz, stück- oder scheibenweise in eine Fischwanne oder in ein Kasserol gelegt, Zwiebeln und Möhren in Scheiben geschnitten, ein Sträuschen Petersilie mit einigen Lorbeerblättern und wenig Thimian, Salz, Gewürznägeln, Pfefferkörner, wenig Neuewürze und Muscatblüthen dazu gethan, guter dunkelrother Wein darauf gegossen, so daß dieser darüber gehet, und wie vorgehend gekocht. Er wird auch wie der blaue Lachs angerichtet, und eine Sose nach nachfolgender Art bereitet wird daneben gegeben. Der Lachs kann auch, nachdem er auf die bloße Schüssel angerichtet ist, mit der Sose übergossen werden. — Zu der Sose wird ein Theil von dem Fisch-Sud durchgegossen, ebensoviel spanische Sose dazu gefügt und zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, dann ein gutes Stück recht frische, ungesalzene Butter und nach Belieben auch ein wenig Sardellenbutter darunter gezogen. Oder es wird ein halbes Pfund recht gute Butter mit zwei starken Eßlöffelnvoll Mehl genau verrührt, mit einer halben Kanne Fischsud und einer halben Kanne brauner Fleisch- oder Fischbrühe begossen, auf dem Feuer abgerührt bis daß es kocht und dann bis zu gehöriger Dickigkeit einkochen lassen, und mit weißem Pfeffer und Citronsaft geschärft.

Lachs nach englischer Art. Saumon à l'Anglaise.

Eine oder mehrere Scheiben Lachs werden in Salzbrühe (m. s. Salzbrühe) gekocht, dann angerichtet und rohgeschälte, in Salzwasser langsam gekochte Erdäpfel darum gelegt. Eine Butter-Sose oder zerlassene Butter wird daneben gegeben.

Lachs nach holländischer Art. Saumon à la Hollandaise.

Der Lachs wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, und eine holländische Butter-Sose daneben gegeben.

Lachsscheibe geröstet mit Kapern. Darne de saumon grillée aux capres.

Eine große oder zwei kleinere daumdicke Lachsscheiben werden gewaschen, abgetrocknet, auf eine Schüssel gelegt, mit Salz, ein wenig feinem Oehl, Lorbeerblättern, einigen Petersiläſtchen und einigen durchschnittenen kleinen Zwiebeln einige Stunden gebeizt und währenddem Einigemale umgewendet. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost über schwacher Kohlenglut,

indem sie dabei mit dem übrigen Oehl beträufelt werden, auf beiden Seiten gar gebraten; dann angerichtet, eine Butter-Sose darüber gegossen und Kapern darüber gestreut.

Lachsscheibe geröstet mit italienscher Sose. Darne de saumon à l'Italienne.

Die Lachsscheibe wird wie vorgehend geröstet und eine Italiensche Fleisch- oder Fastensose darüber gegossen. So können auch andre Sosen mehr, als: Auster-Sose, Sose mit Krebsbutter und Krebsschwänzen, Sose mit Sardellenbutter rc. darüber gegossen werden.

Eskalope von Lachs nach dem Haushofmeister. Escalopes de saumon à la maitre d'hôtel.

Der Lachs wird in Scheiben eines großen Thalers groß, halbfingerdicke und rund geschnitten, in ein mit Butter ausgestrichenes Schwungkasserol gesetzt, mit Salz und weißem, groben Pfeffer bestreut, mit klarer Butter übergossen und mit Papier zugedeckt. Vor dem Anrichten wird er auf starkes Feuer gesetzt und auf beiden Seiten gar gemacht, dann die Butter abgegossen, der wenige Saft aber darauf gelassen, geklärte weiße Sose, worein etwa zwei Eiergroß frische Butter, Citronsaft, Muscatnuß und gewällte, feingeschnittene Petersilie legirt worden ist, dazu gefügt, gut durcheinander geschwenkt und in eine mit Krusten besetzte Schüssel kronförmig angerichtet.

Zur Besosung kann ebensowohl eine Italiensche Sose oder eine Sose mit Sardellenbutter angewendet werden.

Lachsschnitten geschwungen mit Trüffeln. Sauté de filets de saumon aux truffes.

Lachsschnitten geschwungen mit Beschamel. Sauté de saumon à la Béchamel.

Lachs-Schnitten teutsch panirt. Filets de saumon panés à l'Allemande.

Bei diesen vorstehenden Gerichten wird überall wie beim Hecht dieser Art verfahren.

Lachsrippchen geröstet. Côtelettes de saumon à la Sainte-Menehould.

Nachdem die Lachsrippchen vorbereitet sind (m. s. Hechtrippchen) werden sie wie die Fasanbrüste dieser Art beendet.

Lachs in Papierwickeln. Papillotes de saumon.

Damit wird wie bei dem Hecht dieser Art verfahren.

Gebackner Lachs nach französischer Art. Fritot de saumon.

Gebackner Lachs nach andrer französischer Art. Horly de saumon.

Beide Gerichte werden wie die von jungen Hühnern bereitet.

Lachs mit Beschamel krustirt. Gratin de saumon à la Béchamel.

Gekochter Lachs wird zum Abtropfen gelegt, Haut und Gräten beseitiget und in kleine Stücken gepflückt; dann wird Kraft- oder Fasten-Beschamel, welches dick wie ein Mus eingekocht seyn muß, kochend gemacht, der Lachs dazu gethan, umgeschwenkt und kalt gestellt; nachher von Semmelschnitten ein Kranz in die Schüssel aufgestellt, der Fisch kuppelförmig darein angerichtet, mit dem Messer ein wenig glatt gestrichen, mit Semmelbröseln, worunter ein wenig geriebener Parmesankäs gemischt ist, überstreut und mittelst eines Federpinsels mit zerlassener Butter überspritzt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Ofen oder die Röhre gestellt, heiß werden und schöne Farbe nehmen lassen, und im Nothfall auch noch eine glühende Schaufel darüber gehalten; dann die Semmelschnitten weggenommen und mit andern, ausgebackenen, ersetzt. Auch kann der Lachs im heißen Bad erwärmt und in eine Blätterpastete angerichtet werden.

Lachs-Kuchen. Gâteau de saumon.

Lachs mit Sauerkraut. Saumon au chou-aigre.

Beide vorstehende Gerichte werden, wie solches bei dem Hecht angegeben ist, bereitet.

Lachs-Pudings. Boudins de saumon.

Diese werden wie die von Kapphähnen bereitet.

Lachsschnitte mit Oehlbutter. Darne de saumon au beurre de Montpellier.

Ein dickes, gerade geschnittenes Stück Lachs wird geputzt und gewaschen, eine große Rübe in das Innere gesteckt um es rund zu erhalten, mit Speckplatten ganz überdeckt und mit Bindfaden leicht übernetzt damit es beim Kochen nicht ausweichen kann, und darauf in ein Kasserol, mit Einsetzer versehen, gesetzt; drei Möhren und

drei Zwiebeln werden scheibigt geschnitten, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian, Petersiläſtchen, eine kleine Zehe Knoblauch, eine Priſe weißer Pfeffer, Muscatblüthe und einige Gewürznägeln dazu gefügt und mit einem guten Stück Butter auf ſanftem Feuer röthlich geſchmort, nachher ein Glas Madeira- oder guter Rheinwein und ein weißer Dämpfſatz oder Conſommee darauf gegoſſen, aufgekocht, geſalzen und auf den Lachs geſchüttet ſo daß die Brühe darüber weg ſtehet, mit einem mit Butter beſtrichenen Papier bedeckt, angekocht, mit dem Deckel geſchloſſen und dann über glühender Aſche eine gute halbe bis drei Viertelſtunde fortgedämpft; nachdem das Stück in ſeinem Sud kalt geworden iſt, wird es heraus gehoben und auf eine Platte geſetzt; nach drei bis vier Stunden werden die Speckplatten abgenommen und der Lachs auf der Oberfläche ſo wie an der Seite rundum mit einem friſch geſchliffenen Meſſer beſchnitten um das angenehme Roth hervor zu bringen; nachher mit ſchöner, heller Glaſur überglänzt und auf die Schüſſel über einen kleinen Sockel von grüner Oehlbutter geſetzt; darauf wird er mit Trüffeln und Eierweis in ſchöner Zeichnung belegt und eine Einfaſſung von weißen und dunklen Sulzſchnitten, oder von ſchönen Wurzeln darum aufgeſtellt.

Statt der Trüffeln kann zum Auslegen auch Pökelzunge genommen werden.

Salat von Lachs. Salade de saumon.

Der Lachs wird in halbfingerdicke Scheiben, dann in zwei fingerbreite und fingerlange Schnittchen geſchnitten, in Salzbrühe gar gekocht und darinne erkalten gelaſſen; oder es werden von gekochtem übrigen Lachs ähnliche Stückchen gemacht, allerlei fein geſchnittene Salat-Kräuter dazu genommen und übrigens wie mit dem Salat von jungen Hühnern verfahren.

Lachs in Oehl-Soſe. Saumon à la magnonnaise.

Der Lachs wird wie vorgehend vorbereitet; oder es wird auch eine oder zwei Lachsſcheiben ganz gekocht und ſo angerichtet, eine Oehl-Soſe, worunter einige Eßlöffelvoll zerfloſſene Sulze genommen worden iſt, wird darüber gegoſſen und das Ganze mit Fleiſch-Sulze geziert. Auch kann der Lachs, ohne erſt zum Salat angemacht worden zu ſeyn, ſo angerichtet und die Oehl-Soſe, weiß oder grün, darüber gegoſſen werden.

Geräucherter Lachs. Saumon fumé.

Die Haut wird weggelöſt und der Lachs in hübſche dünne Scheiben geſchnitten, ſchön angerichtet und mit Peterſilſträuschen geziert. Auch kann man Oehl, Eſſig, Salz, Pfeffer und grüne gehackte Peterſilie durcheinander ſchlagen und darüber gießen.

Geräucherter Lachs geschwungen. Saumon fumé et sauté.

Der Lachs wird wie vorgehend in Scheiben geschnitten und in Oehl auf beiden Seiten erhitzt, nachher das Oehl abgegossen, ein Citronsaft darüber gedrückt und angerichtet.

Lachs gebeizt zum Aufbewahren. Saumon mariné pour conserver.

Ein starker Lachs wird in daumdicke Scheiben, oder gespalten und in zwei bis drei Querfingerbreite Stücke geschnitten und gewaschen. Ein Theil Weinessig, zwei Theile weißer Wein, in Ermanglung aber Wasser, drei ganze, große Zwiebeln, zwölf Lorbeerblätter, scharf Salz, ein Theelöffelvoll Gewürznägel und zwei bis drei Theelöffelvoll ganzer Pfeffer werden drei Viertelstunde langsam gekocht; dann durchgegossen, wieder zum Feuer gesetzt und der Lachs langsam darinne kochen lassen bis daß er, zwischen zwei Fingern gedrückt, nachgiebt; dabei verschäumt und dann zurückgestellt. Wenn er kalt geworden ist, wird er Stück für Stück in irdne oder steinerne Gefäße gelegt, der Sud darüber gegossen, rund geschnittenes Papier vest darüber gedeckt, dann noch mit Papier überbunden oder sonst vest verschlossen und, nachdem alles kalt ist, in den Keller gestellt und aufbewahrt. So läßt sich der Lachs eine Zeitlang erhalten. Am besten wird er so immer kalt, nämlich mit Oehl, Essig, Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie oder fein gehackten Salat-Kräutern gegeben.

Von dem Sander. Du sandre.

Der Sander welcher auch Sandbarsch und Schill genannt wird, hat ein weißes, feinfadiges, kurzes und schmackhaftes Fleisch. Er hält sich in Flüssen und tiefen Seen mit reinem Wasser auf. In Frankreich soll er nicht existiren, dafür aber hat man dort einen Seefisch, Namens: Merlan, der ihm ganz nahe kommt. Beide werden auf gleiche Weise bereitet.

Sander holländisch. Sandre à la Hollandaise.

Ein zehn bis zwölfpfündiger Sander wird abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, drei fingerbreit auseinander und einen fingertief querüber eingeschnitten, durchaus gesalzen und einige Stunden so in eine passende Fischwanne mit Einsetzer gelegt; nachher mit einer Salzbrühe (m. s. Salzbrühe) übergossen; oder bloßes Wasser stark gesalzen, acht bis zehn Lorbeerblätter dazu gethan und, wann es kocht, der Sander darein gelegt und über dem Feuer angekocht, dann aber an die Seite gesetzt, zugedeckt, glühende Kohlen darauf gethan, und, nur wenig bemerkbar, eine halbe Stunde

fortkochen gelassen. Bei dem Anrichten wird der Sander auf ein ihm gleichlanges und breites, in eine Serviette eingehülltes, Bretchen und damit auf die mit einer gebrochenen Serviette versehene Schüssel gelegt. Darum und in die Einschnitte wird gepflückte grüne Petersilie gestreut, und daneben werden gleichgroße, rohgeschälte und in gesalznem Wasser langsam gekochte Erdäpfel und eine holländische Butter-Sose gegeben. Kleinere Sander können nach Belieben in dreifingerbreite Stücke geschnitten, ebenso, aber kürzere Zeit gekocht, dann auf eine gebrochene Serviette angerichtet und mit Petersilie geziert werden.

Sander englisch. Sandre à l'Anglaise.

Der Sander wird wie vorgehend gekocht und angerichtet; zur Seite werden ebenauch solche Erdäpfel, aber dazu wird eine Butter-Sose, Buttersose mit Petersilie oder zerlassene Butter gegeben.

Sander mit Butter und Eiern. Sandre à la Saxonne.

Der Sander wird wie vorgehend gekocht, auf die Schüssel gelegt, zerlassene Butter darüber gegossen und hartgekochte, feingehackte Eier und fein gehackte grüne Petersilie darüber gestreut.

Sander mit feinen Kräutern flamändisch. Sandre aux fines-herbes à la Flamande.

Ein dreipfündiger Sander (ohngefähr) wird abgeschuppt, ausgenommen, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, gewaschen, in ein passendes Kasserol gereihet und mit Salz und Pfeffer bestreut. Feingeschnittene Petersilie, Körbel und Schampinionen, von jedem zwei Eßlöffelvoll, und ein Eßlöffelvoll Bertram werden mit einem halben Pfund guter Butter geschwitzt, über den Sander gegossen, dann zugedeckt und, unten und oben glühende Kohlen, eine gute Viertelstunde dämpfen gelassen. Er wird gehäuft angerichtet und darum oder daneben werden rohgeschälte und im Salzwasser gekochte Erdäpfel gegeben.

Kleine Sander mit feinen Kräutern. Petits sandre aux fines-herbes.

Drei oder vier kleine Sander werden abgeschuppt, die Schwänze und die Flossen zur Hälfte eingestutzt, ausgenommen, gewaschen, die Lebern wieder in ihre Leiber gesteckt und von beiden Seiten eingekerbt; eine tiefe Schüssel oder ein flaches Kasserol wird mit Butter ausgestrichen, mit fein geschnittenen und ausgewaschenen Zwiebeln und Petersilie, Salz und Muscatnuß überstreut, die Sander darüber gelegt, mit zerlassener Butter übergossen, halb weißer Wein und halb Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, auf

Kohlen oder auch in die Röhre gesetzt, und nachdem sie halb gar sind, umgewendet; wenn sie ganz gar sind, wird der Sud in ein kleines Kasserol abgegossen, Eiesgroß Butter, mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl vermischt, dazu gefügt und über dem Feuer gut gerührt und zu einer Sose gebunden, dann Citronsaft und weißer Pfeffer zugesetzt und über die Sander gegossen.

Kleine Sander gebacken. Petits sandres frits.

Die kleinen Sander werden wie vorgehend vorbereitet und mit Salz bestreut; dann mit Mehl abgerieben, aus heißem Schmalz gebacken, auf Löschpapier zum Abtropfen heraus gelegt und auf die Schüssel über eine gebrochene Serviette angerichtet. Die Sander müssen schöne Farbe haben und krustig (reesch) seyn! Ein größrer Sander wird gespalten, der Rückgrat und die Rippengräten weggeschnitten, die Seiten messerrückentief und eben so breit auseinander eingekerbt und übrigens wie die kleineren gebacken. Auch können die Seiten in zwei oder drei querfingerbreite Stückchen geschnitten und gebacken werden.

Kleine Sander geröstet. Petits sandres grillés.

Die kleinen Sander werden wie vorgehend vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Oehl übergossen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost über mäßiger Kohlenglut gar gebraten, dann auf die Schüssel gelegt, eine Butter-Sose darüber gegossen und Kapern darüber gestreut; oder auch eine Paradiesäpfel-Sose darüber gegeben.

Sander-Schnitten gebacken nach französischer Art. Filets de sandres à la Horly.

Sechs oder acht kleine Sanderchen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, Köpfe und Schwänze davon weggeschnitten, die Seiten heraus gelöst und nett zugeschnitten; dann Citronsaft darüber gedrückt, Petersilienästchen und eine halbe Zwiebel in Scheiben geschnitten dazu gefügt und so gebeitzt. Vor dem Anrichten werden die Schnitten trocken gelegt, mit einer Handvoll Mehl in eine Serviette gethan, hin und her geschoben und eingemehlt, dann heraus genommen, aus heißem Schmalz gebacken und auf Löschpapier heraus gezogen; sie müssen vest und von schöner Farbe seyn; hernach angerichtet und eine Italiensche- oder Paradiesäpfel-Sose darunter gegeben.

Sander-Schnitten geschwungen. Filets de sandre sautés.

Entweder es werden die Seiten von kleinen Sanderchen aus-

gelöst und, nachdem die Haut abgetrennt ist, nett zugeschnitten; oder es wird ein etwa vier= bis fünfpfündiger Sander genommen und die Schnitten davon gemacht, so wie es bei dem Hecht angegeben ist; übrigens werden diese ganz wie jene beendiget. Auch kann eine Italiensche= oder Paradiesäpfel=Sose darauf gegeben werden.

Sander=Schnitten geschwungen mit feinen Kräutern. Filets de sandre sautés aux fines-herbes.

Die Schnitten werden wie vorgehend bereitet, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie bestreut, mit Butter übergossen und wie jene gar gemacht; darauf wird die Butter abgegossen, kräftige, weiße legirte Sose mit zwei Eiergroß frischer Butter, weißem Pfeffer, einem Citronsaft, einigen Eßlöffelvoll gewällten Salatkräutern und nöthigem Salz durcheinander gezogen, auf die Schnitten gegossen, leicht geschwenkt und dann schön angerichtet.

Eskalope von Sander mit Trüffeln. Filets ou escalopes de sandre aux truffes.

Der Sander wird ausgelöst, in Eskalope geschnitten, diese in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gereihet, Salz und weißer Pfeffer darauf gestreut, Citronsaft darauf geträufelt, zerlassene, klare Butter darüber gegossen und mit rund geschnittenem Papier vest bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie auf beiden Seiten gar gemacht und dann die Butter davon abgegossen. Frische Trüffeln, nachdem sie geputzt und in Scheiben geschnitten sind, werden in Eiesgroß Butter, welche erst zerlassen wird, einige Minuten über dem Feuer geschwungen, dann eingekochte Weiße Kraft= oder mit Eierdottern legirte Sose dazu gefügt, noch Eiesgroß frische Butter darunter gebunden und auf die Eskalope gegossen, mit einander behutsam durchgeschwenkt und dann auf eine mit Krusten besetzte Schüssel oder in eine Kruste angerichtet.

Sander=Röllchen. Paupiettes de sandre.

Gepflückter Sander mit Beschamel. Sandre à la Béchamel.

Sander=Kuchen. Gâteau de sandre.

Vorstehende Gerichte werden wie die von Hecht bereitet.

Sander-Würste nach Richelieu. Boudins de sandre à la Richelieu.

Sander=Würste geröstet. Boudins de sandre grillés.

Sander-Nocken. Quenelles de sandre.

Diese Gerichte werden wie die von Kapphähnen bereitet.

Sander an Spießchen. Hatelets de sandre.

Von etwa acht bis neun kleinen Sanderchen werden die Seiten ausgelöst und die Haut glatt davon getrennt; darauf wird Butter zerlassen, mit zwei Eierdottern legirt, Salz und nach Belieben Pfeffer darunter gerührt, die Seiten darinne umgewendet und zusammen gerollt; diese Röllchen werden an Silberspießchen, immer vier bis fünf an eins, in der Quere angesteckt, so daß sie sich nicht aufrollen können; hernach die Spießchen in der nämlichen Butter umgewendet und darauf mit feinen Semmelbröseln belegt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost über glühender Asche, welche öfters erneuert werden muß, auf allen vier Seiten zu schöner Farbe gebraten, dann angerichtet und klarer, mit Citronsaft geschärfter Fleischsaft darunter gegeben.

Salat von Sander. Sandre en salade.

Sander mit Oehl-Sose. Sandre en Magnonnaise.

Hier wird ganz so, wie solches beim Hecht angegeben ist, verfahren.

Von dem Barsch. De la perche.

Der Barsch ist von Farbe ein schöner Fisch; er lebt in fließenden so wie stehenden Wässern, und wird höchstens drei Pfund schwer; sein Fleisch ist fein, wohlschmäckend und leicht verdaulich.

Bärsche holländisch oder englisch. Perches à la Hollandaise ou à l'Anglaise.

Die Bärsche werden ausgenommen, die Ohrflossen heraus geschnitten, gewaschen, die Köpfe mit Bindfaden gebunden, und in ein Kasserol gethan; eine Zwiebel, eine Möhre, eine Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten oder grüne Petersilie, ein Lorbeerblatt und Salz dazu gefügt, kochendes Wasser darauf gegossen und ohngefähr eine Viertelstunde langsam gekocht; dann heraus genommen, die Schuppen mit der Haut behutsam abgeschoben, die Flossen abgenommen und mitten auf den Fisch hie und da zur Zierde eingesteckt; der Sud durchgegossen und die Bärsche darinne warm erhalten. Bei dem Anrichten werden sie heraus gehoben, auf die Schüssel gelegt und eine holländische oder englische Butter-Sose darüber gegossen.

Bärsche mit weißer Petersilien-Sose. Perches à la pluche.

Die Bärsche werden wie vorgehend bereitet und angerichtet, ud eine weiße Petersilien-Sose darüber gegossen.

Ebenauch kann eine Austernsose, oder eine Sose mit Krebs-Butter und Schwänzen darüber gegeben werden.

Bärsche in Wein gekocht. Perches au vin.

Die Bärsche werden mit einem Reibeisen abgeschuppt, die Oh-en heraus geschnitten, ausgenommen und gewaschen; dann in ein ’asserol gelegt, halb weißer Wein und halb Fleischbrühe oder Was-r darauf gegossen, Salz, ein Sträußchen Petersilie mit einem orbeerblatt, zwei Gewürznägel, eine kleine Zwiebel und nach Be-eben eine Zehe Knoblauch dazu gefügt und kochen lassen; wenn e gar sind wird der Sud durch ein feines Sieb gegossen, ohnge-ihr zwei Eiergroß frische Butter mit einem kleinen Eßlöffelvoll Nehl gut zerrührt, der Sud darauf gegossen, auf dem Feuer ab-rührt und zur Sose einkochen lassen, dann weißer Pfeffer, wenig :riebene Muscatnuß und ein wenig Sardellenbutter darunter le-rt, die Bärsche angerichtet und die Sose darüber gegossen.

Bärsche nach Matrosen-Art. Perches en matelote.

Die Bärsche werden abgeschuppt, ausgenommen, die Ohren :raus genommen, in Stücke geschnitten und übrigens wie der ’arpfen auf Matrosen-Art bereitet.

’ärsche mit feinen Wurzeln holländisch. Perches à la Waterfische.

Von drei schönen Bärschen werden die Ohren (Ohrflossen) her-isgeschnitten und das Eingeweide da heraus gezogen, gewaschen, e Köpfe mit Bindfaden gebunden und in ein passendes Kasserol :legt; einige Möhren und Petersilienwurzeln werden fein nudelicht :schnitten und nebst einem Lorbeerblatt in gesalzenem Wasser eine albe Stunde gekocht, dann über die Bärsche gegossen, drei Fin-:rvoll Petersilienblättchen dazu gefügt und gar kochen lassen; nach-:m sie gar gekocht sind, werden sie heraus gehoben und die Haut it den Schuppen abgeschoben, die Flossen abgenommen und oben arauf gesteckt, hernach in ein anderes Kasserol gelegt, ihre Brühe ırch ein feines Sieb darüber geschüttet und darinne warm ge-ılten. Bei dem Anrichten wird unter drei Anrichtlöffelvoll weiße Sose ein Viertelpfund Butter legirt, dann das Fleisch von einer itrone würflicht geschnitten, grober weißer Pfeffer, nöthiges Salz, e Wurzeln und Petersilie (das Lorbeerblatt wird beseitiget,) dazu

gethan und gut durcheinander geschwungen; die Bärsche angerichtet und diese Sose darüber gegeben. In Ermangelung weißer Kraft-Sose kann Butter-Sose genommen werden. Auch kann man blos etwas Fischbrühe mit der Butter legiren und die Zuthaten darein thun.

Bärsche gebacken. Perches frites.

Die Bärsche werden abgeschuppt, die Ohrflossen heraus geschnitten und die Eingeweide da heraus gezogen, gewaschen, auf beiden Seiten Messerrücken tief und breit auseinander eingekerbt, mit Salz, einigen Zwiebelscheiben, Petersiläстchen, ein wenig Oehl und einem Citronsaft gebeitzt; hernach abtropfen lassen, mit Mehl eingerieben, in heißes Schmalz gethan und langsam gebacken; sie müssen vest (krustig) seyn und schöne Farbe haben; dann über eine gebrochene Serviette angerichtet.

Bärsche nach pohlnischer Art. Perches à la Polonaise.

Die Bärsche werden durch die Ohren ausgenommen, gewaschen, und statt der Eingeweide Karpfenmilche darein gesteckt, in Salzwasser mit Möhren, Wurzeln und Zwiebeln in Scheiben geschnitten und einem Lorbeerblatt gar gekocht, dann die Schuppen mit der Haut abgemacht und wenn sie kalt sind, mit Fastenbeschame überstrichen und in Semmelbröseln umgewendet; nachher zerlassene Butter mit Eierdottern legirt, Salz und grober weißer Pfeffer darunter gerührt, die Bärsche darein getunkt, nochmals gut in Semmelbröseln umgewendet und auf den Rost gelegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über mäßiger Kohlenglut auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten, dann über eine Paradiesäpfel-Sose auf die Schüssel angerichtet und mit den Flossen, welche man zurückbehalten hat, besteckt.

Bärsche in Papierwickeln. Papillotes de perches à la Ducelle.

Bärschschnitten teutsch panirt. Filets de perches panés à l'Allemande.

Gebackne Bärschschnitten nach französischer Art. Fritot de perches.

Gebackne Bärschschnitten nach andrer französischer Art. Horly de filets de perches.

Diese vorstehenden Gerichte werden alle so, wie solches bei dem Hecht angegeben ist, bereitet.

Bärsch-Röllchen. Paupiettes de perches.

Gepflückter Bärsch mit Beschamel. Perches à la Béchamel.

Bärsch-Budings. Boudins de perches.

Hier wird überall wie bei dem Hecht verfahren.

Gezierte Bärsche mit Oehlsose. Perches historiées à la magnonnaise.

Drei Bärsche von gleicher Größe werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, die Köpfe mit Bindfaden gebunden, nebst einigen Petersiläßtchen in Salzwasser gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, angekocht, mit dem Deckel geschlossen und so funfzehn Minuten, zwischen glühender Asche, ganz langsam fortgedämpft; nachdem sie in ihrem Sud erkaltet sind, werden sie heraus genommen, ein wenig zugestutzt und auf die Schüssel gelegt, mit einer weißen oder grünen Oehlsose übergossen und jeder in einer andern Zeichnung mit Trüffeln und Pökelzunge, oder mit Sardellenschnittchen und Pfeffergurken oder Pistazien ausgelegt und mit Sulze bekränzt.

Auch kann man die Bärsche blos mit Oehlsose übergießen und das Auslegen unterlassen.

Von der Schleie. De la tanche.

Schleien weiß eingemacht. Tanches à la Poulette.

Drei oder vier lebendige Schleien werden in beinahe kochendes Wasser geworfen und geschwind zugedeckt, daß sie nicht heraus springen; nach einigen Augenblicken werden sie wieder heraus genommen und mit dem Messer Schleim und Schuppen abgemacht, die Flossen eingestutzt, die Ohrflossen heraus geschnitten und ausgenommen, in Stücke geschnitten, im Wasser recht ausbluten lassen und dann zum Abtropfen gelegt; darauf ein Viertelpfund Butter in ein Kasserol gethan und die Schleien darinne auf dem Feuer einige Augenblicke geschwungen, dann ein starker Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut und damit vermengt, hernach eine halbe Flasche weißer Wein und ebensoviel Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, durcheinander bewegt, Salz, grober Pfeffer, ein Sträußchen Petersilie mit einem kleinen Lorbeerblatt und einem Gewürznägel, vier und zwanzig in Citronsaft und Butter geschwungene Schampinionen und, wenn man will, ebensoviel kleine gewällte, gleichgroße weiße Zwiebeln dazu gethan, unter Bewegung an- und

dann ruhig fortkochen lassen; wenn der Fisch gar ist, wird das Sträußchen heraus genommen, die Sose abgefettet und, wenn sie dicke genug ist, mit drei Eierdottern legirt, widrigen Falls müßte sie abgegossen, allein eingekocht und alsdann legirt und wieder über die Schleien gegossen werden; nach Befinden wird noch mit Citronsaft geschärft und hernach angerichtet.

Schleien nach Matrosen-Art. Tanches en Matelote.

Die Schleien werden wie vorgehend vorbereitet und dann wie Karpfen nach Matrosen-Art beendiget.

Schleien mit ihrem Blut. Tanches au sang.

Drei bis vier Schleien werden aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam heraus genommen, etwas Essig in den Bauch gegossen, das Blut aufgefaßt und aufgehoben; nachher in Stücke geschnitten und gesalzen; ein Kasserol mit zwei Eiergroß Butter ausgestrichen, eine mittlere Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt, einige Möhren und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, ein Lorbeerblatt, Citronschale und Pfefferkörner darüber gestreut, die Schleien darauf gelegt, eine reichliche Viertelsflasche Wein und ebensoviel Wasser daran gegossen, so daß sie ziemlich darinne baden, zugedeckt und schnell eindämpfen lassen; nachher einige Löffel braune Sose, etwas klarer Zucker oder Sirop daran gegeben, durchkochen lassen und mit dem Blut legirt, dann angerichtet, die Sose durch ein Haartuch gewunden und darüber gegossen.

Schleien nach italienscher Art. Tanches à l'Italienne.

Die Schleien werden gebrüht, abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen, in ein Kasserol, welches mit Möhren und Zwiebel in Scheiben geschnitten, Citronschale, einem Sträußchen Petersilie nebst einem Lorbeerblatt, wenig Thimian und Basilicum, Gewürznägeln, grob gestoßenem Pfeffer, Neuwürze, Muscatblüthe und ohngefähr vier Loth Butter bedeckt ist, gelegt, halb weißer Wein und halb Wasser dazu gegossen, so daß sie darinne baden und dann schnell einkochen lassen; bei dem Anrichten werden sie auf die Schüssel gelegt und eine italiensche braune Sose darüber gegeben.

Schleien gebacken. Tanches frites.

Schöne Schleien werden gebrüht, abgeschuppt, die Bauch- und Rücken-Flossen weggeschnitten, beide Seiten eingekerbt, am Rücken vom Kopf bis zum Schwanz aufgeschnitten, ausgenommen, die Ohren heraus gemacht, gewaschen und eingesalzen. Vor dem An-

richten werden sie mit Mehl leicht überrieben, aus heißem Schmalz gebacken und dann über eine gebrochne Serviette gelegt.

Ebensowohl können die Schleien in Stücke geschnitten und gebacken werden.

Von der Barbe. Du barbeau ou barbillon.

Die Barbe, welches kein vorzüglicher Fisch ist, wird im Ganzen immer dem Karpfen ähnlich bereitet.

Von dem Gründling. Du goujon.

Der Gründling ist ein guter Backfisch; er wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, und gesalzen; dann bemehlt und aus heißem Schmalz gebacken.

Von der Schmerle. De la loche.

Die Schmerle ist, wie der Gründling, besonders zum backen geeignet. Sie werden am Hals in der Quere aufgeschnitten, das Eingeweide heraus gedrückt, gewaschen, gesalzen, bemehlt und (nicht zu viel auf einmal,) aus heißem Schmalz gebacken. Sie müssen, so wie alle Backfische, krustig seyn.

Von der Lamprete. De la lamproie.

Die Lamprete ist eine Art von Aal, hat sieben Augen oder kleine Löcher auf jeder Seite, und ist übrigens kein sonderlicher Fisch.

Lamprete nach Matrosen-Art. Matelote de lamproie.

Eine oder zwei Lampreten werden in beinahe kochendem Wasser abgeschleimt, dann ausgenommen, das Blut aufgehoben, in Stücke geschnitten und Kopf und Schwanzende weggethan; in einem passenden Kasserol werden zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl in sechs Loth Butter langsam gelbbraun geröstet, die Lampreten dazu gefügt und ein Weilchen damit geschwitzt; hernach mit rothem Wein angefüllt, oder halb Wein halb Brühe oder Wasser genommen; zwanzig bis dreißig kleine gewällte Zwiebeln, ebensoviel in Citronsaft und Butter geschwungene Schampinionen, ein Sträußchen Petersilie nebst einem Lorbeerblatt und einem Gewürznägel, wenig Muscatblüthe und neue Würze gestoßen, Salz und etwas grober Pfeffer dazu gethan, kochen lassen und nachher abgefettet; vor dem Anrichten mit ihrem Blut legirt und auf guten Geschmack gesehen.

Lamprete tartarisch. Lamproie à la Tartare.

Die Lamprete wird gebrüht und abgeschlemmt, in fünf bis sechs Zoll lange Stücke geschnitten, rein gewaschen, in ein Kasserol gethan, Zwiebel und Möhren in Scheiben geschnitten, Petersilienästchen, ein Lorbeerblatt, wenig Thimian, Salz und zwei Gewürznägel dazu gefügt, weißer Wein darauf gegossen und kochen lassen; wenn die Stücken weich sind, werden sie zum Abtropfen heraus gelegt, dann in Semmelbröseln gerollt und auf den Rost gelegt; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über Kohlenglut auf allen vier Seiten zu schöner Farbe gebraten und dann über eine kalte Senf-Sose angerichtet.

Von dem Aal. De l'anguille.

Der Aal ist ein vorzüglicher Fisch; sein Fleisch ist zart und wohlschmäckend; man darf ihn aber nicht zu häufig genießen, weil er wegen seiner Fettigkeit leicht widerstehet und auch schwer zu verdauen ist.

Aal am Spieß. Anguille à la broche.

Der Aal wird mit Salz und einem Tuch gepackt und vor den Kopf geschlagen, hinter den Flossen die Haut ringsum durchschnitten, diese mit dem Messer und indem man mit zwei Fingern in das Salz greift, klein Fingerbreit losgelöst, dann mit beiden Händen in Salz gegriffen und so die Haut rückwärts abgestreift; oder es wird der Aal in glühende Kohlen geworfen, öfter umgewendet bis er überall oberflächlich geröstet ist, und dann mit einem groben Tuch überstreift, so bleibt die Haut im Tuch und der Aal liegt rein da. Die Rücken- und Bauchflossen werden dann weggeschärft, ein kleiner Einschnitt gemacht und das Eingeweide herausgenommen; darauf wird der Aal in drei Querfingerbreite Stücke geschnitten, Kopf und das Schwanzende weggethan, gewaschen, in der Quere an ein Spießchen und zwischen jedes Stückchen ein Lorbeer- oder ein Salbeiblatt gesteckt und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann auf den Bratspieß gebunden und eine halbe Stunde lang bei starkem Feuer gebraten; angerichtet und eine Pfeffer-Kräuter- oder Italiensche-Sose darunter gegeben.

Aal tartarisch, oder geröstet mit kalter Senf-Sose. Anguille à la Tartare.

Der Aal wird wie vorgehend abgestreift und vorbereitet; dann eingekerbt, in vier Querfingerlange Stücke geschnitten und gewaschen, hernach mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Oehl, Zwiebelscheiben, zwei zerbrochenen Lorbeerblättern, Thimian, Petersilien

ästchen und zwei zerbrochenen Gewürznägeln gebeitzt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird er auf dem Rost, auf allen Seiten, zu schöner Farbe gebraten und dann auf eine kalte Senf-Sose angerichtet. So kann man den Aal auch ganz lassen, zusammenringeln, Spießchen in der Quere durchstecken, um ihn zusammen zu halten und übrigens wie vorgehend beitzen und rösten. Ebenauch kann der Aal wie die Lamprete in fünf bis sechs Daumenlange Stückchen geschnitten, das Blut inwendig am Rücken rein weggemacht, gewaschen, gekocht und dann geröstet werden.

Aal im Ofen. Anguille au four.

Nachdem der Aal wie vorgehend vorbereitet ist, wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben, auf eine mit Butter bestrichene Torten-Schüssel gelegt und im Ofen oder in der Röhre gar gebraten. Eine beliebige scharfe Sose wird darunter gegeben.

Aal à la St. Menehould. Anguille à la Sainte-Menehould.

Der Aal wird wie vorgehend abgestreift, der Kopf und das Schwanzende weggeschnitten und rein ausgewaschen, dann zusammen geringelt, kleine Silber- im Nothfall hölzerne Spießchen durchgesteckt und mit Bindfaden zusammen gehalten; hernach in ein Kasserol gelegt, Dämpfbrühe mit Wein (m. s. Dämpfbrühe m. W.) darüber gegossen und halb weich gekocht; nachdem herausgenommen, abtropfen lassen, auf eine mit Butter bestrichene, kupferne Tortenschüssel gelegt, mit dickem Fastenbeschamel überstrichen, mit Semmelbröseln überstreut, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe nehmen lassen; dann auf die Schüssel angerichtet, die Spießchen heraus gezogen, der Bindfaden weggethan und in die Mitte eine weiße Kräuter- oder weiße Italiensche-Sose gegeben.

Aal weiß eingemacht. Anguille à la Poulette.

Der Aal wird wie vorgehend abgestreift und geputzt, der Kopf und das Schwanzende beseitigt, in gleichgroße Stücke geschnitten, gewaschen, im Wasser recht ausbluten lassen und das Blut innen am Rücken recht rein weggekratzt; übrigens wird damit wie mit den Weißeingemachten Schleihen verfahren. Er wird auf eine mit Krusten besetzte Schüssel, oder in seine Blätter- oder veste Kruste angerichtet.

Aal nach Matrosen-Art. Matelote d'anguille.

Wird wie es bei dem Karpfen nach Matrosen-Art angegeben ist bereitet.

Aal gedämpft. Anguille étuvée.

Der Aal wird abgestreift, der Kopf und das Schwanzende weggeschnitten, geputzt, ausgenommen und gewaschen, dann zusammen geringelt, kleine Silberspießchen durchgesteckt und mit Bindfaden vest gehalten, hernach in ein Kasserol gelegt, Dämpfbrühe mit Wein darüber gegossen und langsam gar gedämpft. Bei dem Anrichten wird er heraus genommen, abtropfen gelassen, der Bindfaden abgemacht und mit sammt den Spieschen auf die Schüssel über eine scharfe Sose angerichtet.

Aal blau gekocht. Anguille au bleu.

Der Aal wird geschlachtet, hinter den Flossen ein Einschnittchen gemacht und das Eingeweide heraus genommen, in gleichgroße Stücke geschnitten, rein ausgewaschen und acht bis zehn Minuten in diesem Wasser liegen lassen; dann heraus auf eine Schüssel gelegt, mit scharfen, heißen oder auch kalten Weinessig übergossen, umgewendet, zugedeckt und abgewartet bis daß er schön blau geworden ist, hernach mit sammt dem Essig in kochendes Salzwasser, worinne erst eine Zwiebel, zwei Möhren in Scheiben, ein Sträuschen Petersilie, zwei Lorbeer- und einige Salbeiblätter, drei Gewürznägel und ganzer Pfeffer gekocht haben, geschüttet, auf starkem Feuer ankochen und dann ganz langsam eine halbe Stunde fortkochen lassen und dabei rein verschäumt; hernach weggesetzt und mit Papier überdeckt. Meistens wird dieser Aal kalt über eine Serviette auf die Schüssel angerichtet, mit Petersilsträuschen geziert und Essig und Oehl so wie aufgeschnittene Citronen zur Seite gegeben.

Gesulzter Aal. Aspic d'anguille.

Der Aal wird wie vorgehend blau gekocht und kalt gestellt. In einen Model wird zwei Messerrückendick klare Sulze gegossen und wenn diese vest sulzet, eine kleine Zeichnung mit Trüffeln, Geflügelbrust oder hartem Eierweis, gekochter Möhre, grünen Pfeffergurken ꝛc. ausgelegt, diese dann mit Sulze angespritzt und erst vest ankleben lassen, hernach ein bis zwei Messerrückendick Sulze darüber gegossen, und wenn diese vest gesulzt ist, der Aal, welchen man erst auf einer Serviette hat abtropfen lassen, mit der rechten Seite darauf gelegt, so daß er einen halben Querfinger vom Rand absteht; darauf wird wieder ein wenig Sulze am Rand hinein- und dazwischengegossen, und wenn der Aal vest sitzt, der Model ganz mit zerflossener kalter Sulze vollgefüllt und zum vollkommenen Sulzen hingestellt. Bei dem Anrichten wird der Model schnell in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuch abgewischt, mitten auf die Schüssel gestürzt, behutsam aufgehoben und die etwa zerflossene Sulze durch einen Strohhalm weggesogen.

Von der Aalraupe. De la lotte.

Die Aalraupe auch Quappe genannt ist kleiner als der Aal, sie wird selten über funfzehn Zoll lang. Sie gleicht dem Aal etwas in Ansehung ihres Körpers, welcher auch glatt und schlüpfrig ist; der Kopf aber ist dicker und der Leib breiter als beim Aal. Ihr Fleisch ist fett und sehr wohlschmäckend, und ihre Leber ist für die Feinesser etwas ganz Vorzügliches. In der Zubereitung wird sie im Ganzen dem Aal gleich gehalten; ihre Haut aber wird nicht abgezogen, sondern gebrüht und abgeschlammt.

Von dem Wels. Du glanis.

Der Wels wird wie er ist genommen; oder er wird mit kochendem Wasser überbrühet und die schwärzlich-graue, schleimigte Haut abgeschabt; dabei muß er aber in Acht genommen werden daß man ihn nicht verbrühet (verbrennt), weil sonst die ganze Haut mitgehen würde; nachher der Bauch von unten nach oben aufgeschlitzt und die Messerspitze dabei nur sehr wenig nach innen gehalten, um die Galle nicht zu verletzen, und ausgenommen; er wird übrigens in großen Stücken, oder der Quere in Zolldicke Scheiben geschnitten, dem Lachs ähnlich zubereitet.

Von dem Stör. De l'esturgeon.

Der Stör ist der größte Fisch welcher im Frühling aus den Meeren in die Flüsse steigt um da zu laichen. Er hat keine Schuppen, sondern der Körper ist mit fünf Reihen beinharter Schilde besetzt, davon eine Reihe auf dem Rücken und zwei auf jeder Seite hinlaufen; auch hat er keine Gräten: nur eine Art Knorpel geht durch den Körper. Sein Fleisch ist verschieden: das vorherrschende gleicht dem Kalb- und andres dem Rindfleisch. Die Russen treiben großen Handel mit seinem Rogen, welcher eingesalzen unter dem Namen „Kaviar" verkauft, schwarzgrün aussiehet und von vielen Nationen, besonders von den Russen mit Lust genossen wird.

Ganzer Stör in Weinbrühe gekocht. Esturgeon entier au court-bouillon.

Ein kleiner Stör wird am Hals und am After geöffnet und ausgenommen; die Ohrflossen heraus geschnitten, gewaschen und der Kopf mit Bindfaden gebunden; in eine Fischwanne mit Einsetzer gelegt, eine Weinbrühe (m. s. Weinbrühe) mit Butter oder geschabtem Speck wohl genährt und mehr als zu andern Fischen gewürzt, darauf gegossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt

und, unten und oben Kohlen, weich gedämpft. Bei dem Anrichten wird er heraus geschoben, abtropfen gelassen, wie der Karpfen angerichtet und eine Italiensche-Sose daneben gegeben. Ein großes Stück von einem Stör kann ebenso gedämpft und angerichtet; oder ein kleines Stück auf eine kleine Schüssel ebenso bereitet und mit der Italienschen- oder einer Auster-Sose übergossen werden.

Stör bürgerlich. Esturgeon à la Bourgeoise.

Der Stör wird in Daumendicke Stücke geschnitten, gewaschen, mit Zwiebel und Möhren in Scheiben geschnitten, einem Straus grüner Petersilie, Lorbeerblättern, Thimian, Pfeffer und Gewürznägel in kochendes gesalzenes Wasser gethan und langsam weich gekocht; dann angerichtet und eine Butter-Sose mit Kapern oder Sardellen, oder Oehl und Essig dazu gegeben.

Stör am Spieß. Esturgeon à la broche.

Von einem Stück Stör wird die Haut abgeschält, dieses dann wie ein Frikando mit Speck, oder mit Aal und Sardellen gespickt, auf den Bratspieß bevestiget und mit einer gekochten Beitze, wo statt Essig Wein und viel Butter dazu genommen wird (m. s. Essigbeitze), öfters begossen, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

Frikando von Stör. Esturgeon en fricandeau.

Ein Stück Stör wird abgeschält, leicht mit dem flachen Hackmesser geschlagen und nett zugeschnitten, dann wie eine Kalbsnuß fein gespickt, ebenso eingesetzt und ein und eine halbe Stunde gedämpft; nachher glasürt und auch die nämlichen Unterlagen darunter gegeben. An Fasttagen wird der Stör mit Aal und Sardellen gespickt und wie die Granadchen von Hecht gedämpft.

Stör-Schnitte geröstet mit Kapern. Darne d'esturgeon grillée aux capres.

Eine daumdicke Scheibe Stör wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Oehl begossen, einige Lorbeerblätter, Thimian, Petersiläschen und Zwiebel in Ringe geschnitten dazu gefügt und unter mehrmaligem Umwenden einige Stunden so gebeitzt, dann auf dem Rost, über wenig Kohlenglut, auf beiden Seiten langsam gebraten, angerichtet, eine Buttersose darüber gegossen und mit Kapern übersäet.

Stör-Schnitten glasürt mit kleinen Möhren. Filets d'esturgeon glacés aux petits racines.

Der Stör wird in klein Fingerdicke Scheiben, und diese in Schnitten, in Größe und Form der Kalbsrippchen geschnitten; dann

wie das Frikando von Stör eingesetzt und gedämpft. Bei dem Anrichten werden die Schnitten zum Abtropfen gelegt, glasürt, im Kranz auf die Schüssel gesetzt und in ihre Höhlung kleine Möhren gegeben.

Störschnitten in Papierwickeln. Côtelettes d'esturgeon en papillotes.

Der Stör wird aus der Haut geschält, und in fingerdicke Schnitten wie vorgehend geschnitten; dann Butter zerlassen, die Schnitten darein gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und geschwitzt, wenn sie weiß werden, gewendet und, wenn sie gar sind, kalt gestellt. Zuletzt werden sie mit Kräutern, wie die Kalbsrippchen in Papier gewickelt, (an Fasttagen wird der Speck weggelassen) und übrigens wie diese beendet.

Störschnitten geschwungen mit Fasten-Beschamel. Sauté d'esturgeon à la Béchamel maigre.

Der Stör wird in halben Fingerdicke, gleichgroße, herzförmige Scheiben geschnitten und nett zugestutzt; wie die Karpfenschnitten dieser Art mit Salz, Pfeffer und gehackter, ausgewaschener Petersilie bestreut, in Butter gesetzt und gar gemacht; nachher die Butter abgegossen, Fasten-Beschamel daran gegeben, untereinander geschwungen und angerichtet.

Eskalope von Stör mit Trüffeln. Escalopes d'esturgeon aux truffes.

Diese Eskalope werden wie die von Fasanen oder Hasen bereitet.

Störschnitten geröstet. Filets d'esturgeon à la Sainte-Menehould.

Nachdem die Störschnitten nett zugeschnitten sind, werden sie wie die Fasanbrüste dieser Art beendet.

Störschnitten teutsch panirt. Filets d'esturgeon panés à l'Allemande.

Der Stör wird wie zum Schwingen zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagenem Ei und nachher in Semmel umgewendet und gut damit belegt; vor dem Anrichten wird Butter gut erhitzt, die Schnitten darein gelegt und auf beiden Seiten zu schön röthlicher Farbe gebraten, dann im Kranz auf die Schüssel gesetzt und ein Fleischsaft, nach Belieben mit Citronsaft geschärft darunter gegeben.

Diese Schnitten können auch um ein Gemüs gelegt werden.

Stör gebacken nach französischer Art. Fritot d'esturgeon.

Hier wird wie bei den jungen Hühnern dieser Art verfahren.

Störschnitte mit Grüner Oehlbutter. Darne d'esturgeon au beurre de Montpellier.

Eine Störschnitte von sechs bis sieben Zoll wird wie jene von Lachs zubereitet; nachdem sie glatt umschnitten ist, wird sie dünne mit grüner Oehlbutter überstrichen; oben darauf wird eine Krone von weißen und dunklen Sulzschnitten gesetzt, und die Seite rundum mit Mondsvierteln von Trüffeln, schuppenartig hintereinander, ausgelegt; dann wird der Fisch über einen kleinen Sockel von Oehlbutter gesetzt und mit schönen Wurzeln, oder Sulzschnitten von zwei Farben bekränzt.

Dieses Stück kann auch blos schön glasürt und mit Sulze verziert gegeben werden.

Kaviar. Kavia.

Der Rogen, nämlich die Eier von einem Stör, welche recht reif seyn müssen, was man daran erkennt daß sie ein weißes Pünktchen haben, werden in ein Faß frisches Wasser geworfen, mit einer Burbaumruthe geschlagen und alle Fasern die sich daran anhängen immer weggenommen; hernach auf Siebe zum Ablaufen geschüttet, wieder in frisches Wasser gethan, geschlagen und dabei die Fasern weggenommen, und so mit Wasserwechseln und Reinigen fortgefahren bis daß alle Fasern und aller Schleim beseitiget sind, und die Eier ganz klar aussehen; dann werden sie abermals auf Siebe zum Abtropfen geschüttet; hernach mit Salz und Pfeffer angemacht und gut gemengt, dann in eine wohl ausgewaschene Zwillicht-Serviette gethan, die Serviette darüber zusammengenommen, mit Bindfaden zu einem runden Kloß zusammen gebunden und abtropfen lassen. Des andern Tags wird dieser Kaviar mit gerösteten Semmelschnitten und gehackten Zwiebeln oder Schalotten gegeben; auch wieder mit Oehl und Essig angemacht. Soll er länger dauern, so muß er stärker gesalzen und dann in steinernen Töpfen, oder in Tönnchen im Keller aufbewahrt werden.

Von dem Kabeljau (frischen Stockfisch), Labberdan (gesalzenem Stockfisch) und trocknen Stockfisch. Du cabillaud, ou de la morue.

Frischer Stockfisch nach holländischer Art. Cabillaud, ou morue fraiche à la Hollandaise.

Im Winter wo zuweilen frische Stockfische ankommen, da ist darauf zu sehen daß sie wirklich frisch sind; dieses ist an den Augen und am Geruch zu erkennen. Die mit weißer und gelb gefleckter Haut sind die besten. Ein solcher frischer Stockfisch wird ausgenommen, die Ohrflossen herausgeschnitten, aus mehreren Wässern gewaschen und der Kopf mit Bindfaden gebunden; dann in eine Fischwanne gelegt, gutes Salzwasser darauf gegossen und, bis er gar ist, ziehen aber ja nicht wallen gelassen. Vor dem Anrichten wird er mit dem Einsetzer herausgehoben und, nachdem er abgetropft ist, über eine Serviette angerichtet, mit Petersilie bekränzt und rohgeschälte, in gesalzenem Wasser gekochte Erdäpfel und zerlassene Butter werden anbei gegeben. Auch kann eine Butter-Sose mit Kapern dazu gegeben werden.

Frischer Stockfisch mit Beschamel. Cabillaud à la Béchamel.

Wird wie der Lachs mit Beschamel bereitet.

Frischer Stockfisch en Dauphin. Cabillaud en Dauphin.

Wird wie der Hecht dieser Art bereitet.

Gesalzener Stockfisch, oder Labberdan, englisch. Morue salée à l'Anglaise.

Der Labberdan wird in hübsche Stücke geschnitten und fünf bis sechs Stunden in frisches Wasser, welches Einigemale gewechselt wird, gewässert; dann Wasser mit einigen kleinen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, einigen Lorbeerblättern, einigen Gewürznägeln und etwas ganzen Pfeffer eine halbe Stunde gekocht, der Labberdan darein gethan und ganz langsam weich kochen lassen; hernach im Kranz angerichtet, kleine rohgeschälte und in gesalzenem Wasser langsam weichgekochte Erdäpfel in die Höhlung gegeben und eine Butter-Sose oder Butter-Sose mit Petersilie darüber gegossen. Auch kann eine Rahm-Sose dazu gegeben werden.

Labberdan mit grünen Erbsen. Morue salée aux petits pois.

Labberdan mit weißen Bohnen. Morue salée aux haricots blancs.

Der Labberdan wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, un in die Höhlung werden grüne, gedämpfte Erbsen, oder auf engl sche Art in Salzwasser abgekochte, dann abgegossene und abgetropf grüne Erbsen gegeben und Butter=Sose darüber gegossen. Eben wird es auch mit den weißen Bohnen gehalten.

Getrockneten Stockfisch zu wässern und zu entsalzen.

Es wird weißer Stockfisch ausgesucht, des Tags öfters in ka tes Wasser getaucht und wieder hingelegt; hernach auf einem An boß mit einem Eisenhammer, oder auf einem Hackestock mit de Rücken eines Beils geklopft bis er anfängt blättrig zu werder darauf einige Stunden in scharfe, klare Buchenlauge gelegt, dar herausgenommen und in reines Sommerlaues Wasser gewässe und dieses täglich drei bis viermal gewechselt, auch so zwei bis dr Tage fortgefahren; nach diesem wird er schön weiß und zum G brauch anwendbar seyn.

Stockfisch mit brauner Butter. Morue au beurre rou

Der gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feu gesetzt und angekocht, dann zurückgestellt, nöthiges Salz darüb gestreut, vest zugedeckt und eine Viertelstunde so stehen gelasse oder: er wird in kochendes Wasser gethan, gehörig gesalzen, wi der auf das Feuer gesetzt, angekocht und dann weggestellt, gen zugedeckt und eine halbe Stunde so stehen gelassen; nachdem wi er auf ein Sieb geschüttet, Haut und Gräten abgesondert, in gr ben Stücken in ein Silberkasserol oder tiefe Schüssel angericht und hinreichend braune Butter darüber gegeben. So kann au eine kleine geschnittene Zwiebel in heißgemachte Butter gethan u gebraten werden bis sie anfängt sich gelb zu färben, der Stockfis dann dazu gefügt und umgeschwenkt, angerichtet und eine Han voll Semmelbröseln in heißer Butter gelb geröstet, darüber gegeb werden.

Stockfisch mit schwarzer Butter. Morue au beurre noi

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, u darüber wird schwarze Butter, hinreichend mit Weinessig versehe gegossen.

Stockfisch nach dem Haushofmeister. Morue à la Maitre-d'hôtel.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht, abgegossen und blättrig gepflückt, dann in einer Haushofmeister-Sose umgeschwenkt, mit einem Citronsaft geschärft und angerichtet.

Stockfisch mit Beschamel. Morue à la Béchamel.

Der Stockfisch wird nach vorgehender Art gekocht und gepflückt; dann ein gutes Stück Butter unter beständiger Bewegung, damit sie nicht zu Oehl wird, zerlassen, der Stockfisch darinne umgeschwenkt, hernach heißes Beschamel dazu gefügt und damit durchgeschwenkt, und in eine Blätter-Pastete, oder erhaben auf eine Schüssel angerichtet und Blätter- oder Semmelkrusten darum gesetzt. Auch kann man damit wie bei dem Lachs verfahren.

Stockfisch mit Rahm-Sose. Morue à la crême, ou bonne morue.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht und gepflückt, dann in ein heißes, dickes Fasten-Beschamel, worunter noch fein gehackte und ausgewaschene Petersilie gemischt worden ist, gegeben, damit umgeschwenkt und hernach wie vorgehend angerichtet.

Stockfisch nach holländischer Art. Morue à la Hollandaise.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht, und ganz, oder gepflückt, wie der frische Stockfisch nach holländischer Art gegeben.

Stockfisch provanzalisch, oder mit Olivenöhl. Morue à la Provençale.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht und dann in kleine Blätter gepflückt; ein halbes Pfund des feinsten Olivenöhls wird in ein Kasserol gegossen, ein oder zwei Zehen fein gedrückter Knoblauch und der Stockfisch dazu gefügt, und so lang geschwungen, bis daß sich Fisch und Oehl genau verbunden haben; nach Belieben ein Citronsaft und grober Pfeffer dazu gethan und in eine mit Krusten besetzte Schüssel bergförmig, oder in eine Blätterpastete angerichtet. Auch kann die Hälfte Oehl und die andre Hälfte frische Butter, und überdies noch etwas gehackte grüne Petersilie und fein gehackte Zwiebel oder Schalotten dazu genommen werden.

Stockfisch burgundisch. Morue à la Bourguignotte.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht, blättricht gepflückt und angerichtet; fünf bis sechs Zwiebeln werden in Ringe geschnit-

ten und mit einem Stück Butter auf dem Feuer geschmort, bis daß sie gelb-röthlich sehen; ein andres Stück Butter wird braun gemacht, das Klare ab- und auf die Zwiebeln gegossen, Salz, Pfeffer und einige Eßlöffelvoll Weineßig dazu gefügt und über den Stockfisch gegeben.

Stockfisch mit grünen Erbsen. Morue aux petits pois.

Grüne Erbsen (m. s. grüne Erbsen) werden zubereitet und zuletzt noch mit einem guten Stück frischer Butter legirt; darein wird der wie vorgehend gekochte und gepflückte Stockfisch gethan, mit einander durchgeschwenkt und in ein Silberkasserol, Kruste oder tiefe Schüssel angerichtet.

Von der Seebütte. Du turbot.

Die Seebütte ist beinahe rund und flach; sie muß frisch und ohne Flecke genommen werden; die dicksten sind die besten.

Seebütte englisch oder holländisch. Turbot à l'Anglaise, ou à la Hollandaise.

Die Ohrflossen, (Wangen) werden behutsam ausgeschnitten und das Eingeweide heraus genommen; dann die Seebütte rein ausgewaschen, auf dem Rücken, mehr am Kopf als am Schwanz, einen drei bis vier Zoll langen Einschnitt gemacht und geöffnet, die Gräten, so groß der Einschnitt ist, abgelöst und drei bis vier Gelenke heraus genommen, um ihr dadurch Nachgiebigkeit zu geben, damit sie im Kochen weniger aufspringe; hernach mit Heftnadel und Bindfaden zwischen der Gräte und dem Knochen der ersten Flosse durchgefahren und der Kopf daran bevestiget. Wasser mit nöthigem Salz, zwölf Lorbeerblättern, Thimian, einer Handvoll Petersilienblätter und sechs Zwiebeln in Scheiben geschnitten wird eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb gegossen; die Seebütte auf der weißen Seite recht mit Citronsaft gerieben, in das Kasserol auf den Einsetzer gelegt und die klare Brühe darüber geschüttet, auch noch einige Zitronen in Scheiben geschnitten, wovon Schale und Kerne weggethan werden, dazu gefügt, auf schnelles Feuer gesetzt und sobald es anfängt zu kochen, auf ganz wenig Feuer eine Stunde ziehen aber ja nicht wallen gelassen, und mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Acht Minuten vor dem Anrichten wird sie mit dem Einsetzer heraus gehoben, und abtropfen gelassen, die Tiefe der Schüssel mit grüner Petersilie oder andern Kräutern angefüllt, eine gebrochene Serviette darüber gelegt und darauf angerichtet, mit Petersilienästchen bekränzt und wenn einige Risse seyn sollten, auch Petersilie darein gestreut. Eine Butter-

Sose, Butter-Sose mit Kapern, oder geschmolzene Butter und rohgeschälte und gekochte Erdäpfeln werden daneben gegeben. Soll die Seebütte zur zweiten Tracht dienen, so wird blos Essig und Oehl dazu gereicht. — Zu dem Sud können auch einige Kannen Milch genommen werden, dann bleibt aber der Citronsaft weg.

Seebütte mit Beschamel. Turbot au gratin, ou à la Béchamel.

Es wird übrig gebliebene, oder frisch gekochte Seebütte dazu verwendet und dabei wie bei dem Lachs mit Beschamel verfahren.

Vom Thunfisch. Du thon.

Der Thunfisch welcher an den Küsten der Provanz, Spaniens und Italiens gefangen wird, wird für gewöhnlich gebeizt und in Oehl als Nebengerichtchen (hors-d'oeuvre) gegeben.

Von dem Häring. Du hareng.

Gesalzene oder Pickel-Häringe auf französische Art. Harengs pecs pour hors-d'oeuvre.

Die holländischen und englischen Häringe mit dicken Rücken sind die zartesten und besten; sie werden gewaschen, die Schwanzenden und die Köpfe weggeschnitten und die Flossen beseitiget; dann in halb Wasser und halb Milch geweicht und entsalzen; wenn sie gut sind, abtropfen lassen, mit Zwiebel- und Ränettäpfel-Scheiben auf einen Teller angerichtet und als Nebengerichtchen, Oehl und Essig anbei, gegeben.

Gesalzene- oder Pickel-Häringe teutsch. Harengs pecs à l'Allemande.

Die Häringe werden wie vorgehend vorbereitet und entsalzen, die Köpfe aber daran gelassen; dann werden sie auf einen Teller angerichtet, mit gezupfter Petersilie eingefaßt und ebenauch als Nebengerichtchen aufgesetzt. Frische Butter und saure Gurken werden daneben gereicht.

Gesalzene- oder Pickel-Häringe russisch, oder gebeizt. Harengs pecs à la Russe, ou marinés.

Die Häringe werden wie vorgehend vorbereitet und entsalzen; die Milch wird mit dem Messer geschabt, fein gedrückt und mit Essig ganz fein zu einer Sose gequirlt, dann durch einen Durchschlag gegossen, nöthiges Salz, Pfeffer, wenig Neuewürze, fein

geschnittene Zwiebel, Kapern und Citronscheibchen sammt der Schal dazu gefügt, die Häringe angerichtet und die Sose darüber gegos sen. Mit dieser Brühe können sie auch in Terrinen oder steiner nen Töpfen wohl verwahrt im Keller einige Zeit erhalten werden

Gesalzene- oder Pickel-Häringe mit Aepfel als Salat. Harengs pecs aux pommes en salade.

Die Häringe werden wie vorgehend vorbereitet und entsalzen fünf bis sechs Stettiner- oder Räuettäpfel werden geschält, fei nudlicht geschnitten, mit Olivenöhl, Weinessig und Zucker oder Sal angemacht, und nach Belieben auch ein wenig feingeschnittene Zwieb hinzu gefügt; dann die Häringe schief in Stückchen geschnitter angerichtet und der Salat darüber gegeben. Auch können die Se ten der Häringe vom Rückgrat getrennt, alle Gräten weggemach in dünne Scheibchen geschnitten und so unter den Salat g mischt werden.

Salz-Häringe geröstet. Harengs pecs grillés.

Die Häringe werden gewaschen, entsalzen, abgetrocknet und m feinem Oehl begossen. Vor dem Anrichten werden sie auf de Rost gebraten, angerichtet und eine Buttersose, Bohnen- oder Erl senmus, a. m. d. wird darüber gegeben.

Geräucherte Häringe (Picklinge) geröstet. Harengs saurs ou saurets grillés.

Die geräucherten Häringe werden abgewischt, die Köpfe u die Schwanzenden weggeschnitten, so ganz gelassen oder am ganz Rücken hinunter gespalten und aufgemacht, auf eine thönerne flac Schüssel gelegt und mit Oehl begossen. Fünf Minuten vor de Anrichten werden sie auf dem Rost, über sanfter Kohlenglut, g raten, so zu sagen: auf beiden Seiten nur erwärmt, und da auf die Schüssel gelegt.

Sardellen als Nebengerichtchen. Anchois pour hors-d'oeuvre.

Die Sardellen werden rein abgewaschen, die Seiten von d Gräten getrennt und so oder durchschnitten mit feinen Kräute und fein gehacktem harten Ei nett auf einen Teller angerichtet u feines Olivenöhl darüber gegossen. Die Sardellen können au mit feinen ganzen Kapern überstreut und mit Essig und Oehl üb gossen werden.

Sardellen ausgebacken. Anchois frits.

Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten abgezogen und in Milch entsalzen; dann in Ausbackteig getunkt und in Schmalz gebacken.

Vom Hummer. Du homard.

Der Hummer ist ein See-Krebs und wird mitunter außerordentlich groß; die von mittler Größe sind die besten. Wir bekommen sie schon gekocht. Um sie für gut anzuerkennen, müssen sie, ihrer Größe nach, schwer in der Hand seyn, dieses ist ein Beweis, daß sie nicht zum zweiten und dritten Mal gekocht sind; dann muß man das Schwanzende nehmen und ein wenig ausziehen, wenn es sich schwer ausdehnt und wieder zurücke gehet, so ist dieses ein Zeichen seiner Frischheit; auch muß man ihn am Rücken und unten zwischen dem Schwanz und dem Leib anriechen, um sich zu überzeugen, daß er keinen schlechten Geruch habe; wenn dieses alles von vorstehender Beschaffenheit ist, so ist der Hummer gut.

Hummer mit Senf-Sose. Homard à la remoulade.

Einem Hummer von vorbeschriebener Beschaffenheit werden die Schalen aufgesprengt, der Rücken vom Kopf bis zum Schwanz gespalten und mit einem Löffel alles was sich im Leib befindet heraus genommen; dazu wird ein Eßlöffelvoll französischer Senf, gehackte Petersilie, nach Belieben eine Wenigkeit fein gehackte und ausgewaschene Schalotten, Salz, Pfeffer und die Eier, die sich unter dem Schwanz befinden könnten, gefügt, mit Oehl und Essig zu einer Sose zerrührt und in einer Sosschale neben dem Hummer, welcher über eine Serviette angerichtet und mit gezupfter Petersilie bekränzt wird, gegeben.

Von dem Krebs. De l'ecrevisse.

Die Krebse werden gemeiniglich in allen Flüssen und Bächen, so wie auch in Teichen gefunden, und sind in Ansehung ihrer Güte verschieden. Welche sehen sehr lichte, und diese kochen sich auch im schönsten roth; andre sehen schwarz, und diese behalten auch beim Kochen schwarze Flecke. Nur vom Monat Mai an und den Sommer hindurch sind sie voll Fleisch, im Herbst nehmen sie wieder ab.

Krese, wie sie auf große und kleine Schüsseln zweiter Tracht und zur Garnitur gekocht werden. Ecrevisses pour gros et petits entremets ou garnitures.

Die Krebse werden einige Male gewaschen, auf den Durch-

schlag geschüttet und abtropfen gelassen, dann in ein Kasserol ge than und bis zur Hälfte der Krebse mit weißem Wein angefüll in Scheiben geschnittene Möhren und Zwiebeln, ein Strauß Pe tersilie, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznägeln, Salz, Pfeffe und ein Stück gute Butter dazu gefügt, zugedeckt und auf starke Feuer gesetzt; wenn sie kochen umgeschwenkt und dieses noch einig Male wiederholt; sobald die Brühe bis an den Deckel kocht noch mals umgeschwenkt, dann zugedeckt, vom Feuer genommen und s vollends gar werden lassen. Hernach pyramidenförmig über ein Serviette angerichtet und mit Petersilie geziert. Wenn sie nich gleich gebraucht werden, so werden sie mit sammt ihrem Sud i eine Terrine geschüttet und zugedeckt aufbewahrt; bei ihrem Ge brauch aber wieder in ihrem Sud aufgewärmt. Statt Wein kan bei ihrem Garkochen auch blos Wasser und Essig genommen werden

Bürgerlich wird auch etwas Karbe (Kümmel) dazu genommen

Krebse weiß eingemacht. Ecrevisses à la Poulette.

Die Krebse werden gewaschen, in leichtem Salzwasser abge kocht und dann abgegossen; die Beine oder die kleinen Scheere weggeschnitten und die Schale vom Schwanz abgemacht, auch di Spitzen der großen Scheeren, so daß man das Fleisch heraus neh men kann, und die Nasenspitzen weggeschnitten; hernach wird i ein Kasserol eingekochte weiße Sose gethan, fein geschnittene, aus gewaschene Petersilie und (nach Belieben) Schalotten dazu gefüg kochen lassen, die Krebse darein gelegt, aufgekocht und darauf mi drei Eierdottern legirt, Eiesgroß frische Butter darunter geschwenk Citronsaft daran gedrückt und angerichtet.

Krebse mit Rahm. Ecrevisses à la crème.

Die Krebse werden wie vorgehend gekocht und vorbereitet dann in eine Rahmsose gethan, ein wenig Muscatnuß daran ge rieben, durchdämpfen lassen und dann angerichtet.

Von den Schalen kann Krebsbutter gezogen und die Rahmsos damit bereitet werden.

Krebse nach Matrosen=Art. Ecrevisses en Matelote.

Die Krebse werden, wie die ersteren, im Wein abgekocht, dan wie die zum Weißeinmachen vorbereitet, hernach in eine Sose nach Matrosenart gethan, darinne erwärmt, angerichtet und in Butte gebackene Semmelkrusten darum gelegt.

Von den Austern. Des huitres.

Die Austern müssen so frisch als möglich genommen werden die dicken und fetten sind die besten. Am meisten werden sie roh

genossen; da werden sie dann aufgemacht, die obere Schale weggethan, die Austern von unten mit dem Messer los gelöst und ohne daß ihr Wasser verloren gehet, mit der untern Schale auf die Schüssel gesetzt. Einige Tropfen Citronsaft auf die Austern gedrückt sind sie ein herrlicher Genuß.

Austern in Schalen. Huitres en coquilles.

Die Austern werden aufgemacht, losgelöst und nur mit ihrem Wasser auf dem Feuer steif gemacht, ohne sie kochen zu lassen. Darauf wird ein Stück Butter in ein Kasserol gethan, fein geschnittene Petersilie, Schampinionen, Schalotten (alles ausgewaschen) und Pfeffer hinzugefügt und dieses zusammen geschwitzt, hernach ein wenig Mehl darauf gestreut, mit dem Austern-Wasser und ein wenig Fleischbrühe aufgefüllt und zu einer Sose eingekocht, dann die Austern darein gethan, umgeschwenkt, Citronsaft daran gegeben und gekostet, ob es von gutem Geschmack ist; nachdem in ihre Schalen, welche erst gut gereiniget werden müssen, eine oder zwei zusammen, gefüllt, mit feiner, abgeriebener Semmelrinde überstreut, mit zerlassener Butter überspritzt, auf eine Kupferschüssel gesetzt, im Ofen oder in der Röhre Farbe nehmen lassen, und dann angerichtet.

Austern auf dem Rost. Huitres sur le gril.

Zwei oder drei Dutzend Austern werden wie vorgehend in ihrem Wasser steif gemacht, das Wasser dann abgegossen, ein Stück Butter, feingeschnittene Petersilie und Schalotten und eine Prise Pfeffer hinzugefügt und umgeschwenkt, ohne sie kochen zu lassen; hernach in ihre Schalen gefüllt, nach Belieben Citronsaft darauf gedrückt, mit feiner, gelber abgeriebener Semmelrinde überstreut und mit Butter überspritzt; vor dem Anrichten auf dem Rost über Kohlen gesetzt, eine glühende Schaufel darüber gehalten und, sobald sie anfangen in ihren Schalen zu braten, gleich zurücke genommen und angerichtet.

Von den Muscheln. Des moules.

Die Muscheln bekommen wir schon aus ihren Schalen gemacht und eingelegt; sie werden gewöhnlich zu den italienschen Salaten und zu Sosen verwendet.

Von den Fröschen. Des grenouilles.

Fröschkeulchen weißeingemacht. Grenouilles à la Poulette.

Die Fröschkeulen werden zugestutzt, in gesalzenem Wasser blos

überwällt, dann abgegossen, in eine eingekochte weiße Sose geleg und aufkochen lassen, hernach mit drei bis vier Eierdottern legirt Eiesgroß frische Butter und gewällte, feingeschnittene Petersilie mi durchgeschwenkt, Citronsaft daran gedrückt und in eine Blätter pastete, oder auf die Schüssel angerichtet und mit in Butter ge backenen Semmelkrusten umlegt.

Fröschkeulchen gebacken. Cuisses de grenouilles frits

Die Keulchen werden zugestutzt, eingesalzen und ein Weilche so hingestellt; vor dem Anrichten werden sie in Mehl umgekehrt dann in zerschlagenes Ei getunkt und hernach in Semmelbröseln umgewendet, darauf aus heißem Schmalz gebacken und auf Lösch papier zum Abtropfen gelegt, nachdem angerichtet und mit geback ner Petersilie geziert.

Von den Kräutern. Des herbes.

Gehackte oder feingeschnittene Petersilie. Persil haché.

Von recht grüner und zarter Petersilie werden die Blättcher abgepflückt, gewaschen und Dreiviertheile fein geschnitten, dann in eine Serviettenecke gethan, frisches Wasser darauf gegossen, gewa schen, ausgerungen und dann vollends fein geschnitten, zugedeck und zum Gebrauch hingestellt.

Gewällte Petersilie. Persil blanchi.

Die Petersilie wird wie vorgehend gepflückt und gewaschen dann in wallendes, gesalzenes Wasser geworfen und Einigemal überwällt, hernach auf einen Durchschlag abgegossen, mit kalten Wasser abgekühlt und nachdem, gröber oder feiner geschnitten, zum Gebrauch hingestellt. Beim Gebrauch wird sie erst mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser aufgelöst, damit sie sich leichter zertheilt.

Gebackne Petersilie. Persil frit.

Schön grüne Petersilie wird in Sträußchen von den groben Stielen gepflückt, gewaschen und in einem Tuch trocken ausge schleudert; hernach in recht heißes Schmalz gethan und gebacken sobald wie sie anfängt glasigt (zerbrechlich) zu werden, wird sie sogleich heraus genommen oder auf einen Durchschlag geschütte und auf Löschpapier zum Abtropfen gelegt, mit Salz besprengt und im Wärmschrank warm erhalten. Da das Schmalz, wenn die Petersilie hinein kommt, sehr braußt, so muß man es in dem Au genblick, da man sie hinein thun will, ganz vom Feuer wegstellen, und dann erst wieder darauf setzen.

Gehackte Schalotten. Échalotes hachées.

Die Schalotten werden geschält, gewaschen und übrigens ganz der gehackten Petersilie ähnlich behandelt. Mit den gehackten Zwiebeln wird ebenso verfahren.

Gehackte Schampinionen. Champignons hachés.

Von den Schampinionen werden erst die Wurzeln weggeschnitten, dann werden sie einige Male aus frischem Wasser gewaschen und auf ein Sieb gelegt, hernach geputzt, geschält und in Citronsaft mit ebensoviel Wasser vermischt umgeschwenkt, darauf werden sie geschnitten und wie die Gehackte-Petersilie ausgewaschen und beendiget.

Gehackte grüne Kräuter. Ravigote haché.

Eine kleine Handvoll Bertram (Dragun), ebensoviel Körbel, halbsoviel Petersilie, halbsoviel Born- oder Garten-Kresse, halbsoviel Pimpinelle, und etwas Schnittlauch (alles schön zart abgepflückt) werden gewaschen, in wallendes gesalzenes Wasser geworfen und eine Minute überkocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser abgespühlt und recht abgekühlt, hernach ausgedrückt und recht fein gehackt, zuletzt mit etwa vier Loth frischer Butter, wenig Salz und ein wenig weißem Pfeffer verrührt und zum Gebrauch hingestellt.

Durchgestrichene grüne Kräuter. Vert de ravigote.

Vorstehende Kräuter, nachdem sie gehackt sind, werden im Mörser mit ein wenig kalter legirter oder sonst eingekochter weißer Sose zu Teig gestoßen, dann durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen und zum Gebrauch hingestellt.

Feine Kräuter zu Papierwickeln. Fines-herbes à papillotes.

Vier Eßlöffelvoll gehackte und ausgewaschene Schampinionen, zwei Eßlöffelvoll desgleichen Schalotten oder Zwiebeln, und zwei Eßlöffelvoll desgleichen grüne Petersilie werden mit einem halben Pfund geschabten Speck und einem Viertelpfund Butter acht Minuten ganz langsam geschwitzt, Salz, Pfeffer und ein wenig von andern feinen Gewürzen hinzugefügt, dann in eine kleine Terrine ausgeleert und zum Gebrauch hingestellt.

Wenn man sie hat, so nimmt man zu dieser Portion auch zwei Eßlöffelvoll fein gehackte Trüffeln; auch kann man als dritte Fettigkeit noch sechs Eßlöffelvoll Olivenöhl dazu nehmen.

Legirte Kräuter zu Papierwickeln. La ducelle.

Zu vorstehenden Kräutern wird noch ein fein gehacktes Lorbeerblatt genommen und diese mit einem Viertelpfund Butter und einem Viertelpfund geschabten Speck langsam geschwitzt, nachher drei bis vier kleine Anrichtlöffelvoll eingekochte braune oder weiße Sose dazu gefügt, kochen lassen und dann mit einigen Eierdottern legirt; nach Belieben kann ein Citronsaft daran gedrückt werden; darauf werden sie in eine kleine Terrine ausgeschüttet und zu Allem, was man in Papierwickeln geben will, angewendet.

Spinatmatte, oder Spinatgrün. Vert d'epinards, ou vert d'office.

Einige Händevoll schöngrüne Spinatblätter werden rein gewaschen, ausgeschleudert, im Mörser recht fein gestoßen und hernach der Saft durch eine reine Serviette ausgerungen; dieser Saft wird in einem Kasserol über glühende Asche, so daß er nicht kocht, oder in das heiße Bad gestellt; sobald sich Käse oder Matte geformt hat, so wird das Ganze gleich auf ein feines Sieb gegossen und mit kaltem Wasser abgespült; der Käse, welcher zurück bleibt, wird durch das Sieb gestrichen und als Farbe zu Gemüsen, Sosen, Sulzen, Zuckereis, grünen Eierkuchen ꝛc. gebraucht; und wird vor dem Gebrauch mehrstens erst mit ein wenig Butter oder Zucker recht fein gerührt.

Würzstrauß. Würzbündel. Würzbüschel. Bouquet garni.

Drei oder vier kleinfingerdicke grüne Zwiebeln mit ihren zarten Stämmchen (Zipollen), einige Petersiläſtchen, ein Stückchen oder ein ganzes Lorbeerblatt, zwei Gewürznägeln, nach Belieben ein kleines Sträußchen Thimian und eine Zehe Knoblauch werden mit Bindfaden vest zusammen gebunden, damit es beim Kochen nicht auseinander gehet, und so nach Anweisung gebraucht.

Von den Gemüsen. Des légumes.

Sauerampf. Oseille.

Der Sauerampf ist verschiedner Art; der wilde wächst auf Wiesen und in Grasgärten, und der veredelte davon, welcher große, fette Blätter hat und eine angenehmere Säure besitzt, wird in Gemüs-Gärten gebaut; so giebt es auch noch einen rundblättrigen, welcher in Gemüsgärten gebauet wird. Alle drei Arten sind für die Küche brauchbar; doch halte ich den veredelten fetten und langblättrigen für den besten.

Im Winter und im angehenden Frühling, wo der Sauerampf noch sehr zart ist, wird er mit sammt den Stielen genommen; später wird er von den Stielen abgepflückt, und wenn er ganz groß ist, von den Stielen gestreift; nachher rein gewaschen, abtropfen gelassen und ziemlich klein gehackt oder gewiegt. Im Winter und Frühling, wo er noch wenig Säure enthält, wird er mit sammt dem Saft in ein Kasserol gethan, im Sommer und Herbst aber wird der Saft weggedrückt; zu sechs Händevoll gepflückten Sauerampf wird etwa vier bis sechs Loth Butter gefügt und so eingedämpft; wenn der Saft verdampft ist, werden drei bis vier Anrichtlöffelvoll braune oder weiße Sose hinzu gethan, unter Umrühren durchgekocht und dabei gehörig gesalzen; er muß saftig aber nicht dünne seyn; nach Belieben kann er auch noch mit drei Eierdottern legirt werden. Bei dem Anrichten wird noch ein Stückchen frische Butter darunter gerührt. Der Sauerampf wird zu verlornen Eiern, französischen Eierkuchen, Frikandos u. a. m. gegeben.

Sauerampf mit Rahm. Oseille à la crême.

Der Sauerampf wird wie vorgehend eingedämpft; dann eine Viertelskanne saurer Rahm mit einem halben Eßlöffelvoll Mehl zerquirlt, daran gegossen und unter beständigem Rühren durchgekocht, hernach mit drei Eierdottern legirt, nach Befinden noch ein Stückchen frische Butter darunter gerührt und gehörig gesalzen.

Sauerampf-Mus. Purée d'oseille.

Sechs Händevoll gepflückter, gewaschener und abgetropfter Sauerampf werden mit vier bis sechs Loth Butter eingedämpft und zuletzt auf dem Windofen vollends eingerührt; hernach braune oder weiße Sose dazu gefügt und durch ein Sieb gestrichen. Vor dem Anrichten wird dieses Mus heiß gerührt, nach Belieben mit drei Eierdottern legirt, noch ein Stückchen frische Butter darunter gemengt und gehörig gesalzen. Dieses Mus wird wie der gehackte Sauerampf als Unterlage gebraucht. Zu Frikandos kann es durch Sose bis zu einem dünnen Brei verdünnt werden.

Im Sommer und Herbst wird der Sauerampf, seiner großen Säure wegen, erst im Wasser Einmal überkocht und dann auf den Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, bevor er gedämpft wird.

Sauerampf-Mus mit Rahm. Purée d'oseille à la crême.

Wenn der Sauerampf wie vorgehend vorbereitet und eingedämpft ist, so wird er wie der gehackte Sauerampf mit saurem Rahm beendiget und durch ein Sieb gestrichen.

Spinat. Epinards.

Junger, schöngrüner und fetter Spinat wird von den Stielen gepflückt, einige Male aus frischem Wasser gewaschen, zum Abtropfen gelegt und nachher in viel wallendes und gesalzenes Bornwasser gethan und auf schnellem Feuer gekocht; sobald er zwischen zwei Fingern sich leicht zermalmen läßt, wird er auf einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgespült und recht kalt gemacht, dann leicht ausgedrückt und recht fein gehackt oder gewiegt. Zehn Minuten vor dem Anrichten wird er ohngefähr mit dem sechsten Theil soviel frischer Butter auf das Feuer gesetzt, fleißig gerührt und, wenn die Feuchtigkeit verdampft ist, einige Löffel Spanische Sose und ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, oder ein halber Eßlöffelvoll Mehl auf einen guten Teller voll Spinat gestreut, gut darunter gerührt, etwas Fleischbrühe darauf gegossen, unter beständigem Rühren aufgekocht, Muscatnuß daran gerieben und gehörig gesalzen. Zuletzt wird noch ein Eigroßes, oder nach Befinden noch größeres Stückchen Butter darunter gerührt und dann angerichtet. Der Spinat muß dick und saftig seyn, und muß sich beim Anrichten aufhäufen lassen. Eine seiner Tugenden ist die schöne, grüne Farbe, welche er aber nur durch schnelles Wällen in gesalzenem Wasser und hernach durch schnelles und gänzliches Auskühlen mit kaltem Wasser erlangen kann. Er wird bei der ersten Tracht als Unterlage zu Schinken, Frikandos, Rippchen u. d. m. gebraucht; bei der zweiten Tracht aber erscheint er als selbstständig; da wird er dann in ein Silberkasserol oder auf eine Schüssel gehäuft angerichtet und darauf werden ausgebackne Semmelkrusten gesetzt.

Spinat mit weißer Sose. Epinards au velouté.

Der Spinat wird wie vorgehend vorbereitet und in Butter geschwitzt; hernach werden drei Anrichtlöffel voll eingekochte weiße Sose und ebensoviel Consommee darauf gegossen, durchgerührt und wenn er zu dünne seyn sollte unter stetem Rühren eingekocht, Salz und nach Belieben weißer Pfeffer oder Muscatnuß daran gethan und wie vorgehend angerichtet.

Spinat nach englischer Weise. Epinards à l'Anglaise.

Ein guter Teller voll nach vorhergehender Art gewällter und recht fein geschnittener Spinat wird mit zwei Eiergroß Butter, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß unter immerwährendem Rühren auf dem Feuer geschwitzt, wenn er recht heiß geworden und von gutem Geschmack ist, so wird er vom Feuer genommen und wenigstens noch ein halb Pfund recht frische Butter darunter gerührt, ohne ihn wieder auf das Feuer zu bringen; er wird dann

wie der vorgehende angerichtet, oder in hübsch geformten, ausgebackenen und ausgehöhlten Semmelkrusten gegeben.

Spinat mit Rahm. Epinards à la crême.

Ein guter Teller voll gewällter und fein geschnittener Spinat wird mit dem fünften Theil so viel frischer Butter auf dem Feuer geschwitzt, hernach ein kleiner Eßlöffelvoll Mehl eingestreut, gut untergerührt und dann ohngefähr drei Achtelskanne süßer Rahm oder Milch zugegossen, unter beständigem Rühren aufkochen lassen und, wenn er zu dünne seyn sollte, ein wenig eingekocht, nöthig gesalzen und mit weißem Pfeffer oder Muscatnuß gewürzt; nach Belieben kann auch ein wenig Zucker dazu gethan werden. Er wird wie der vorgehende angerichtet und zur zweiten Tracht gegeben.

Petersilie bürgerlich. Persil à l'Allemande.

Die Petersilie ist ein beliebtes bürgerliches Gericht und wird besonders zu Rindfleisch oder Tauben genossen. Zum Rindfleisch wird Rindsbrühe aufgefüllt; übrigens findet dieselbe Bereitung, wie sie bei den Tauben mit Petersilie angegeben ist, statt.

Hopfenkeimchen. Houblons.

Die jungen Hopfensprossen werden unten abgebrochen, was nicht bricht taugt nichts; darauf werden die Blättchen bis an das Köpfchen weggemacht, die etwa zu grobe Haut abgeschabt, und so immer Stück für Stück in frisches Wasser geworfen; hernach mehrere Male herausgewaschen, so daß ja kein Sand darinne bleibt und in vielem gesalzenen Wasser weichgekocht; dann abgegossen und auf einer Serviette abtropfen gelassen, nachher in weiße Sose gethan, aufgekocht und mit einigen Eierdottern legirt, gesalzen und ein gutes Stückchen frische Butter darunter gemengt, ein wenig weißer Pfeffer und Citronsaft dazu gefügt, angerichtet und ausgebackne Semmelkrusten darum gesetzt. Die Hopfenkeimchen dienen auch als Unterlage zu verschiednen Sachen. Auch können abgedämpfte Morcheln darunter gemischt werden, dann bleibt aber der Citronsaft weg.

Spargel mit englischer oder holländischer Butter-Sose. Asperges à l'Anglaise, ou à la Hollandaise.

Es wird hierzu der dickste und zarteste Spargel gewählt; davon werden die Blättchen bis an die Koppe weggeschärft, die grobe Haut nach unten weggeschabt, und nach und nach in frisches Wasser geworfen; dann wird er aus zwei Wässern rein gewaschen, in Gebunde zusammen gelegt, so daß die Koppen sich gleich stehen, vest

zusammen gebunden und auch unten gleiche geschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird er in kochendes gesalzenes Wasser gethan, gekocht und dabei verschaumt; wenn er an den Koppen zwischen zwei Fingern sich drücken läßt, so wird er vom Feuer genommen und mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt, damit er nicht zu weich wird. Zuletzt wird er abgetropft, auf eine Schüssel gut angerichtet und eine englische oder holländische Butter-Sose dazu gegeben. In beide Sosen kann nach Belieben ein wenig geriebene Muscatnuß gethan werden. Auch wird der Spargel von Manchen mit zerschmolzener oder brauner Butter genossen. Ebenso wird er mitunter warm oder kalt mit Oehl und Essig gegeben.

Spargel mit brauner Sose. Asperges au jus.

Der Spargel wird wie vorgehend bereitet und angerichtet, und daneben halb Spanische- und halb Butter-Sose, gut durcheinander geschlagen, gegeben.

Spargelbusch in einer Kruste. Buisson d'asperges en croustade.

Von neun Eierdottern wird ein Nudelteig bereitet und ein zwei Zoll breites Band davon ausgetrieben; von dem übrigen Teig wird eine runde Platte von etwa sechs und einem halben Zoll im Durchmesser ausgetrieben, der Rand befeuchtet, das Band darauf umher gesetzt und eine Kruste davon gebildet; diese wird gekniffen und leicht verziert, mit Ei überstrichen und in einem sanften Ofen getrocknet. Schöne dicke Spargeln werden, um sie schöner grün zu erhalten, in einen Einmachekessel, in gesalznes, wallendes Wasser gethan und abgekocht, so daß sie noch etwas veste sind, und dann mit kaltem Wasser abgespült, abgefrischt, und auf einer Serviette abgetrocknet; darauf wird ein schöner Spargelstängel in die Mitte der Kruste, sechs andre von etwa sieben Zoll lang daran herum, und so immer ein Kreis um den andern, jeder immer um einen Zoll niedriger, gesetzt, bis daß die Kruste voll ist; nachher mit Oehl, Essig, Salz und Pfeffer, unter einander gemischt, oder mit Oehlsose übergegossen.

Spargel als grüne Erbsen. Asperges en petits pois.

Grüne dünne Spargeln werden unten, wo sie aufhören mürbe zu seyn, abgebrochen, die Blättchen bis an die Koppchen, welche weggeschnitten und in die Suppe oder zu einer Garnitur verwendet werden können, abgeschärft und die Stängel zu kleinen grünen Erbsen geschnitten; gewaschen und in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, dann abgegossen und mit frischem Wasser abgespült und abgekühlt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie

mit einem Stückchen Butter, Salz und wenig Pfeffer auf gelindes Feuer gesetzt und Manchmal umgeschwenkt, wenn die Feuchtigkeit verdampft ist, zwei oder drei Anrichtlöffelvoll eingekochte weiße Sose, ein wenig Muscatnuß und ein Theelöffelvoll klarer Zucker dazu gefügt, nöthig gesalzen, aufgekocht und, wenn es nöthig ist, eingekocht, sie müssen kurz gesost seyn; nachher mit einigen Eierdottern legirt, Eiesgroß frische Butter darunter gemengt und auf guten Geschmack gesehen; dann bergförmig angerichtet und dicke gebackne Semmelkrusten darum gesetzt.

In Ermanglung der Sose kann ein wenig Mehl eingestreut und Fleischbrühe oder Wasser dazu genommen werden.

Lattich zum Bekränzen. Laitues pour garnitures.

Es wird die nöthige Anzahl runder Kopf-Lattiche genommen, die groben äußern Blätter weggemacht und die unzarten Spitzen weggeschnitten; darauf wird einer um den andern unten angegriffen und in frischem Wasser ausgestaucht, dann in viel wallendes und gesalzenes Wasser geworfen und etwa zehn Minuten schnell gewällt; hernach mit dem Schaumlöffel, einer um den andern, heraus genommen, in viel kaltes Wasser gethan und ausgekühlt, und nachher jeder für sich behutsam ausgedrückt. Wenn sie sehr schwach seyn sollten, so werden zwei und drei zusammen genommen und ausgedrückt und auch zusammen gebunden. Darauf wird ein Kasserol mit Speckplatten und einer Scheibe Schinken ausgelegt, die Lattiche aneinander darauf gereihet, mit Salz, grobem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einer Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, gewürzt, ein kräftiger Fleischsatz oder Fleischbrühe darauf gegossen, mit Speckplatten überdeckt, ein rund geschnittenes und mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, zugedeckt, ankochen lassen und, Kohlen unten und oben, ein und eine halbe bis zwei Stunden langsam fortgedämpft.

Lattich gefüllt. Laitues farcies.

Hiezu sollen die Kopflattiche rund, aber nicht zu veste seyn; sie werden wie vorgehend vorbereitet, mit dem Unterschied: daß sie halb weich gewällt werden; nachdem sie ausgekühlt sind, werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt; nachher die Blätter auseinander gebogen, ein Eigroßes Stück Kalbfleisch-Fülle auf jedes Herz gesetzt, die Blätter wieder gehörig darüber gebogen und in die natürliche Form gebracht; darauf wie vorgehend eingesetzt und eine Stunde gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie heraus gehoben und auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, dann zierlich auf eine Schüssel gesetzt und mit Spanischer Sose übergossen.

Diese Lattiche können ebenauch als Bekränzung gebraucht werden.

Gehackter Lattich. Laitues hachées.

Das Zarte vom Kopflattich wird genommen, gewaschen und in viel gesalzenem Wasser weich gekocht, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgespühlt und ausgekühlt; darauf wird er mit den Händen ausgedrückt, gröblich gehackt oder gewiegt und mit dem sechsten Theil so viel Butter in ein Kasserol gethan, Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt und auf sanftem Feuer geschwitzt, bis daß die Feuchtigkeit verdampft ist, nachher einige Anrichtlöffelvoll weiße Sose zugesetzt, durchgekocht und zuletzt mit drei Eierdottern und einem Stückchen frischer Butter legirt. In Ermanglung weißer Sose kann auch blos ein Eßlöffelvoll Mehl in Butter weiß oder gelb geröstet, zur Sose verkocht und daran gethan werden. Der Lattich wird dann in ein Silberkasserol oder Napf, oder auf eine Schüssel hoch angerichtet und mit Semmelkrusten oder verlornen Eiern bekränzt.

Römischer oder Bund-Lattich gehackt. Laitues romaines hachées.

Es giebt verschiedene Arten römischer Lattiche; die gelben und grünen, welche sich von selbst schließen und in Wien unter dem Namen: „Live" sehr schön und gemein sind, sind die besten. Sie werden wie der vorgehende gehackte Lattich bereitet. Eine zweite Bereitungsweise ist diese: der gelbe und zarte Lattich wird, nachdem er gewaschen ist, in der Quere daumbreit zerschnitten und mit einem Stück Butter, Salz und Pfeffer weich und kurz eingedämpft; wenn der Saft aller verdünstet ist, wird er mit einigen Löffeln weißer Kraft-Sose und einem Stückchen frischer Butter legirt. Ebensoviel gedämpfte grüne Erbsen unter den Lattich gemischt, giebt ein besonder gutes Gericht.

Grüne Bohnen. Haricots verts.

Es werden zarte Bohnen genommen, (die Schwerdtbohnenart ist die beste, diese ist feinfleischicht, kocht schnelle weich und behält deswegen sicherer ihre grüne Farbe,) beide Enden abgeschnitten und dabei die Fäschen abgezogen, dann fadicht geschnitten, gewaschen, in viel wallendes, gesalzenes Wasser geworfen und schnell kochen lassen; nach einer Viertelstunde nachgesehen, und wenn sie sich zwischen zwei Fingern zerdrücken, so sind sie weich genug, da werden sie dann abgegossen, mit kaltem Wasser recht abgefrischt und zum Abtropfen hingestellt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück Butter, gehackter Petersilie, Pfeffer und Muscatnuß auf das Feuer gestellt, öfters geschwungen und, wenn die Feuchtigkeit verdampft ist, mit einigen Anrichtlöffeln voll weißer

Kraft=Sose und einem Stückchen frischer Butter legirt und vollkommen gesalzen. So werden sie zur ersten Tracht als Unterlage gebraucht; zur zweiten Tracht aber als selbstständiges Gericht blos mit ausgebackenen Semmelkrusten besetzt, gegeben. In Ermanglung der Sose können die Bohnen auch, nachdem die Feuchtigkeit verdampft ist, mit einem Eßlöffelvoll Mehl bestreut, umgeschwenkt, dann mit Fleischbrühe begossen und unter steter Bewegung zu gehöriger Dickigkeit gekocht werden. Bürgerlich werden die Bohnen öfters gleich mit Fleischbrühe und Salz zugesetzt und, nachdem sie weich gekocht sind, mit einem Eßlöffelvoll Mehl, welcher mit zwei Eiergroß frischer Butter gut verrührt ist, oder mit ein wenig gelber Einbrenne legirt, mit Pfeffer und gehackter Petersilie und nach Belieben Schnittlauch gewürzt und ganz langsam verkocht. Feingeschnittene Zwiebel kann ebenauch anfänglich zu den Bohnen gethan und mit gekocht werden.

Grüne Bohnen englisch. Haricots verts à l'Anglaise.

Hierzu müssen die Bohnen ganz jung und nur von der Länge eines kleinen Fingers seyn; der Stiel und die Spitze werden weggeschnitten und die Bohnen wie vorgehend, aber nur drei Viertel weich gekocht; nachher abgegossen, abgefrischt und abtropfen gelassen. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit einem Stückchen Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und nach Belieben mit gehackter Zwiebel auf das Feuer gesetzt, geschwungen, und, nachdem sie recht heiß sind, noch ein gutes Stückchen frische Butter darunter legirt, ohne sie wieder auf das Feuer zu bringen, nach Belieben Citronsaft daran gedrückt und dann gehäuft angerichtet.

Grüne Bohnen legirt. Haricots verts à la Poulette.

Diese Bohnen werden wie die englischen vorbereitet; nachdem sie mit Butter geschwitzt sind und die Feuchtigkeit verdämpft ist, werden drei bis vier Anrichtlöffelvoll weiße Kraft=Sose daran gegeben, damit aufgekocht und dann mit drei Eierdottern legirt, zuletzt wird noch Eiesgroß frische, zerpflückte Butter darunter geschwenkt.

Bohnen nach bretagnischer Art. Haricots verts à la Bretonne.

Die Bohnen werden wie vorgehend gewällt, abgefrischt und zum Abtropfen gestellt; eine oder zwei Zwiebeln werden klein würflicht geschnitten, mit einem Stückchen Butter auf das Feuer gesetzt und geröstet; wenn sie anfangen sich röthlich zu färben, Spanische Sose dazu gegossen, in Ermanglung dieser aber ein wenig Mehl daran gestreut und langsam dunkelgelb geröstet, ohne daß die

Zwiebeln zu dunkel werden, hernach mit Fleischbrühe aufgelöst, Salz und Pfeffer dazu gefügt und zu einer Soße eingekocht, die Bohnen dazu gethan und langsam durchgedämpft.

Grüne Bohnen lyonesisch. Haricots verts à la Lyonnaise.

Die Bohnen werden wie vorgehend gewällt, abgefrischt und zum Abtropfen gestellt; eine oder zwei Zwiebeln werden in Halbringe geschnitten, mit Olivenöhl in ein Kasserol gethan und geröstet, wenn sie anfangen Farbe zu nehmen, die Bohnen dazu gefügt und zusammen braten lassen, hernach gehackte Petersilie und Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber gestreut und noch einige Male über dem Feuer geschwungen, dann angerichtet, ein wenig Weinessig in das Kasserol gegossen, erhitzt und darüber geschüttet.

Bohnen zur Bekränzung. Haricots verts pour garnitures.

Kleine Bohnen werden gewällt, abgefrischt, abgetrocknet und nachher mit frischer Butter, Salz und Pfeffer heiß gemacht; sind sie groß und doch noch zart, so werden sie in der Quere in zwei oder drei Theile geschnitten, beide Enden abgerundet und übrigens wie die kleinen bereitet; oder sie werden Büschelweise zusammengebunden, blos überwällt, abgefrischt und nachher mit einem Büschel Petersilie, einer kleinen Zwiebel mit ein oder zwei Gewürznägeln besteckt, in ein Kasserol gethan, gesalzen, fette Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und weich gedämpft.

Grüne Bohnen mit Oehl in einer Kruste. Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade.

Junge feine Bohnen von gleicher Länge und Stärke werden zugeputzt und wenn sie zu breit seyn sollten, der Länge nach gespalten; gewaschen, in gesalzenes, wallendes Wasser geworfen und immer wallend gekocht; um sie schöner grün zu erhalten, so wird das Kochen in einem Einmachekessel vorgenommen; nachdem die Bohnen dem Fingerdruck nachgeben (sie müssen noch ein wenig veste seyn), da werden sie abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und eine Minute in kaltes Wasser gelegt, dann wieder abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet; nachher in eine Terrine gethan und mit Salz, Pfeffer, feingehackter, gewällter Petersilie, Schalotten, Oehl und Essig angemacht; vor dem Auftragen werden sie in eine Kruste, wie sie zum Spargel dieser Art angegeben ist, oder auf die Schüssel pyramidenförmig angerichtet und mit Sulzschnitten in zwei Farben oder mit Eiern garnirt.

Sau- oder Puff-Bohnen. Fèves de marais.

Ohngefähr drei Viertelskanne frisch ausgebrochener Saubohnen, velche die Größe einer trocknen Erbse kaum erlangt haben, werden n viel gesalzenem Wasser wallend weich gekocht und dann mit fri- chem Wasser abgekühlt. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück frischer Butter auf das Feuer gesetzt und geschwungen, nach- em die Feuchtigkeit verdampft ist, drei bis vier Anrichtlöffelvoll veiße Sose daran gegeben, oder ein Eßlöffelvoll Mehl darauf ge- treut, gemengt und Fleischbrühe darauf gegossen; Salz, Pfeffer, in wenig gehacktes Pfefferkraut und ein halber Eßlöffelvoll Zucker azu gefügt, unter Bewegung auf- und zu gehöriger Dickigkeit ingekocht, und hernach mit drei Eierdottern, welche mit süßem Rahm zerschlagen sind, legirt; sie müssen dick und kurz gesost seyn; ndlich aufgehäuft angerichtet.

Grüne Erbsen mit frischer Butter. Petits pois à la Française, ou au petit beurre.

Ein und eine halbe bis zwei Kannen ganz feine, frisch ausge- rochene grüne Erbsen werden erst recht rein gewaschen, dann noch- nals in frisches Wasser gethan, mit vier Loth Butter gut durch- egriffen und hernach auf einen Durchschlag abgegossen. Eine leine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit ihrer But- er über starkes Feuer gesetzt und öfters geschwungen, wenn sie urch und durch erhitzt sind, ein Bündchen Petersilie nebst iner grünen Zwiebel, Salz und nach Belieben ein wenig Pfeffer dazu gefügt, und sollten sie nicht selbsten Saft genug ge- eben haben, auch ein wenig Wasser zugegossen, und so langsam veich gedämpft, währenddem man sie manchmal umschwenkt; die echt zarten Erbsen sind binnen einer Viertelstunde weich, andre ber müssen länger kochen; darauf werden sie auf starkes Feuer esetzt, ein Eßlöffelvoll gestoßener Zucker dazu gethan und schnell ingekocht, bis alle Feuchtigkeit verdämpft ist, dann vom Feuer ge- iommen und zwei Eiergroß recht frische Butter darunter legirt; icherer legiren sie sich, wenn unter letztere Butter erst ein halber Theelöffelvoll Mehl gemengt wird, dann werden sie aber über dem Feuer legirt; sollten sie zu dicke seyn, so wird ein klein wenig Wasser dazu gegossen; zuletzt werden sie bergförmig angerichtet und dicke Semmelkrusten darum gesetzt. Bürgerlich wird ein wenig nehr Mehl in die Butter gemengt und ein wenig Fleischbrühe zu- egossen und aufgekocht.

Es ist nicht gut die grünen Erbsen ausgebrochen oder ausge- chotet lange hinzustellen; wenigstens müssen sie sogleich, nicht zu dick übereinander, und zugedeckt in den Keller auf die Erde ge- tellt werden.

Grüne Erbsen englisch. Petits pois à l'Anglaise.

Die grünen Erbsen hierzu müssen zart, aber ein wenig stärke als vorgehend seyn; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten wer den sie blos rein gewaschen und abgetropft in viel wallendes und ge salzenes Wasser gethan, ein vestes Bündchen Petersilie dazu gefüg und stets wallend gekocht, sie dürfen nicht zu weich seyn; bei der Gebrauch werden sie auf einem Durchschlag abgegossen, das Bün del Petersilie beseitigt, und die Erbsen gehäuft auf die Schüss angerichtet; oben darauf wird ein Viertelpfund oder auch etwa mehr frische Butter bröckelicht gelegt, oder es wird eine Butte Sose daneben gegeben.

Grünerbsen-Mus. Purée de pois verts.

Hierzu werden die Erbsen stärker genommen, doch müssen s noch süße schmecken; sie werden gewaschen, in frisches Wasser g than und mit einem Stückchen Butter durchgegriffen, dann au einen Durchschlag gegossen und abtropfen gelassen; hernach in e nem Kasserol über das Feuer gesetzt, nach Belieben einige Pete silienblätter und einige zarte grüne Zwiebelstängel dazu gefügt, un öfters umgeschwenkt, wenn sie recht durchhitzt sind, wird etwa Fleischbrühe dazu gegossen, gesalzen, zugedeckt und langsam wei gedämpft; darauf werden sie feingestoßen, mit Fleischbrühe zu e nem dicken Mus verrührt und durch ein Haartuch oder durch e Sieb gestrichen. Vor dem Anrichten wird dieses Mus erwärm ein wenig Zucker und ein gutes Stückchen frische Butter darunt gerührt. So wird es dann zur ersten Tracht als Unterlage g braucht; zur zweiten aber als selbstständige Schüssel blos mit dick Semmelkrusten bekränzt, gegeben.

Grüne Erbsen mit durchwachsenem Speck. Petits po au lard.

Ohngefähr ein halbes Pfund durchwachsener Speck (Bru speck) wird in grobe Würfeln geschnitten und eine halbe Stun gewällt, dann in Butter gebraten und schöne Farbe gegeben; oh gefähr eine Kanne feine grüne Erbsen werden rein gewaschen, frisches Wasser gethan, mit Eiesgroß Butter gut durchgegriffen un dann abgegossen; hernach auf das Feuer gesetzt und geschwunge wenn sie recht durchgehitzt sind, drei bis vier Anrichtlöffelvoll brau Sose dazu gegossen, der Speck oder Schinken und ein Büsch Petersilie mit einer grünen Zwiebel dazu gefügt, angekocht, zug deckt und langsam weich gedämpft; nachher abgefettet, nach B finden ein wenig Zucker daran gethan und gehörig gesalzen.

Zuckerschoten bürgerlich. Fêves de pois sucrés à la Bourgeoise.

Es giebt verschiedene Arten von Zuckerschoten, große und kleine; ıan muß sie immer zart wählen. Der Stiel und die Spitze ›erden abgeschnitten und zugleich die Fasern abgezogen; die Scho- en in mehrere Stückchen geschnitten oder gebrochen und dann ge- ›aschen; nachdem mit fetter Fleischbrühe, Salz und einer Zwie- el zugedeckt weich gekocht; hernach ein Eßlöffelvoll Mehl mit uten Eiesgroß Butter verrührt, oder das Mehl in der Butter ›ldgelb geröstet, die Schoten damit legirt, Pfeffer und gehackte ›etersilie dazu gefügt und langsam verkocht. Diese Schoten wer- :n zu verschiedenem Fleisch gegeben.

Gurken gefüllt. Concombres farcis.

Drei oder vier gleichgroße, schöne Gurken werden schön glatt ›schält, an beiden Enden die Spitzen weggeschnitten und mit :m dicken Ende einer großen Spicknadel bis an das veste Fleisch ısgehöhlt; dann rein ausgewaschen, in wallendes Wasser gethan ıd zwei Minuten gewällt; nachher in kaltes Wasser gelegt, recht ısgekühlt und dann abgetrocknet; darauf mit einer Garfülle von Zeißgeflügel gefüllt und in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, ıeinander gereihet, Salz, ein Büschel Petersilie mit einer grünen wiebel, einem halben Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln dazu ›fügt, ein Glas weißer Wein und fette Fleischbrühe darauf ge- ›ssen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt, ıkochen lassen, zugedeckt und auf glühender Asche ganz langsam eich gedämpft; nachher mit Behutsamkeit auf ein Tuch zum Ab- opfen herausgehoben, angerichtet, glasürt und eine kräftige braune ›ose mit weißem Pfeffer und Citronsaft geschärft darunter gegeben.

Gurken weißeingemacht. Concombres au blanc.

Schöne Gurken werden geschält, in zwei Zoll lange Stücke in r Quere, und diese wieder in vier Theile in der Länge geschnit- n, das weiche Fleisch mit den Körnern rein herausgemacht und e Stückchen ein wenig zugerundet, rein gewaschen, in wallendes, ›salzenes Wasser gethan und gewällt, bis daß sie dem Fingerdruck ıchgeben, nachher abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und ›getrocknet; dann mit ein wenig Butter, Citronsaft, Salz und eißem Pfeffer über glühender Asche gar gedämpft; nachher die ›thige eingekochte weiße Kraftsose dazu gethan und aufgekocht; er die Sose gleich anfänglich mit den Gurken in ein Kasserol thạn und zusammen ganz langsam gar gekocht; hernach abge- ttet und, wenn die Sose zu dünne seyn sollte, alleine eingekocht, ›llständig gesalzen, mit einem Stückchen frischer Butter legirt und

mit ein wenig geriebener Muscatnuß gewürzt. Diese Gurken können auch mit Eierdottern legirt und dann ein wenig gewällte und fein geschnittene Petersilie daran gethan werden.

Gurken mit Rahm oder mit Beschamel. Concombres à la crème ou à la Béchamel.

Die Gurken werden wie vorgehend zugeschnitten, gewällt und abgetrocknet; nachher mit Rahm-Sose, Kraft- oder Fasten-Beschamel in ein Kasserol gethan, weißer Pfeffer und wenig Sal dazu gefügt und ganz langsam dämpfen gelassen; zuletzt mit einem kleinen Stückchen frischer Butter legirt und mit Muscatnuß gewürzt. Diese Gurken werden zur ersten Tracht als Unterlage gebraucht; aber auch zur zweiten Tracht als selbstständige Schüss in einem Silberkasserol gegeben.

Gurken braun eingemacht. Concombres au brun, ou au jus.

Die Gurken werden wie vorgehend zugeschnitten, gesalzen, m ein wenig Weinessig angespritzt und eine Stunde hingestellt; dan in ein Tuch gethan, aller Saft heraus gerungen und nachher i zerflossenem Speck oder in Butterschmalz zu schöner Farbe ge backen; oder ein Stückchen Butter heiß gemacht und die Gurke unter beständigem Schwingen, damit sie nicht anhängen, darin zu schöner Farbe gebraten und dann zum Abtropfen gelegt; nach dem mit etwas brauner Sose in ein Kasserol gethan und gar langsam gedämpft; hernach abgefettet, mit einem Eigroßen Stüc chen frischer Butter legirt, darauf gesehen, daß sie von richtige Dickigkeit und gutem Geschmack sind, und nach Belieben mit we ßem Pfeffer gewürzt. Ebenauch können diese Gurken wie zu de Weißeingemachten gewällt, dann mit ein wenig Butter, Citronsa und Salz ganz langsam vollends weich gedämpft, und hernach d braune Sose daran gegeben werden.

Blumenkohl mit Butter-Sose. Choux-fleurs à la sauce au beurre, ou à l'Anglaise.

Der Blumenkohl wird zugeputzt, in frisches Wasser geworfe gewaschen und in gesalzenem Wasser mit halben Eiesgroß Butte welche mit einem kleinen Theelöffelvoll Mehl vermischt worden i so wie mit einem halben Citronsaft, beides um ihn weißer zu e halten, weich gekocht; bei dem Anrichten wird er zum Abtropfe heraus genommen, auf die Schüssel eine einzige Blume davon g bildet, oder in eine runde, glatte Forme gelegt und auf die Schü sel gestürzt, eine Butter-Sose darüber gegossen und auch noch ei Schale voll daneben gegeben.

Blumenkohl mit holländischer Butter-Sose. Choux-fleurs à la Hollandaise.

Dieser wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, statt englischer Butter-Sose wird aber holländische Butter-Sose gegeben.

Blumenkohl mit brauner Sose. Choux-fleurs au jus, ou à l'Espagnole.

Dieser wird ebenauch wie vorgehend gekocht und angerichtet; zur Sose wird halb Spanische-Sose und halb Butter-Sose recht durcheinander geschlagen und legirt.

Blumenkohl mit Parmesankäs. Choux-fleurs au Parmesan.

Der Blumenkohl wird wie vorgehend gekocht und zum Abtropfen gelegt; in eine dickliche Butter-Sose werden zwei Händevoll geriebener Parmesankäs über dem Feuer gut legirt; davon wird ein wenig auf die Schüssel gethan, der Blumenkohl darauf angerichtet und dazwischen immer ein wenig Sose gegossen; endlich das Ganze mit Sose überdeckt, mit geriebenem Parmesankäs, worunter ein wenig abgeriebene, feine gelbe Semmelrinde seyn kann, überstreut, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe gegeben.

Blumenkohl mit Oehlsose und Sulze. Choux-fleurs à la magnonnaise et à la gelée.

Nachdem die Blumenkohle zugeputzt sind, werden sie nebst etwas Butter in gesalzenes, wallendes Wasser gelegt, nicht zu weich gekocht und in ihrem Sud erkältet; nachher abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet, in eine Terrine gethan, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Oehl und Dragun-Essig gewürzt und einige Stunden so hingestellt. Vor dem Auftragen werden sie hocherhaben angerichtet, eine weiße Oehlsose darüber gegossen und eine Einfassung von schönen Sulzschnitten darum gesetzt.

Gebackner Blumenkohl. Choux-fleurs frits.

Der Blumenkohl wird wie vorgehend gekocht, dann abgegossen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Weinessig in eine Terrine gethan und eine halbe Stunde so stehen gelassen; hernach abgegossen, in einen Backteig getunkt und aus dem Schmalz, zu schöner Farbe, gebacken.

Brauner oder blauer Blumenkohl, oder römischer Brokoli. Brocolis romains.

Dieser Blumenkohl, welcher theils ein braunes, theils ein bläuliches Ansehen hat, wird wie der weiße Blumenkohl zubereitet. Er gedeihet aber nicht überall; in Wien hingegen ist er sehr schön, häufig und ziemlich den ganzen Winter über zu haben. Sein Kraut unterscheidet sich zu dem des weißen Blumenkohls dadurch: daß es lang, schmal und kraus, dem Krauskohl ähnlich ist.

Brüsseler Sprossen- oder Rosenkohl. Choux de Bruxelles.

Diese Kohlart, so zart und wohlschmäckend sie ist, wird leider noch selten hier angetroffen! — Sie wird nur der Sprossen wegen, welche im Herbst schon erscheinen und sich nachher unter dem Schnee oder einer Decke den Winter hindurch erhalten, gebaut; da in dieser Jahreszeit Mangel an feinen Gemüsen ist, so sind sie der hohen Küche besonders willkommen.

In Wien sind diese Kohlsprossen häufig zu haben; und aus den Niederlanden sollen ganze Wägen voll davon nach Paris gebracht werden.

Von diesen Kohlsprossen, welche höchstens eine kleine Wallnuß groß sind, werden die harten Strünkchen abgeschnitten und die groben Blättchen abgenommen, gewaschen, in gesalzenes, wallendes Wasser gethan und über starkem Feuer, so daß das Wasser immer stark wallt, weich gekocht, was ohngefähr eine Viertelstunde dauert, hernach abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stückchen Butter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß auf sanftes Feuer gesetzt und öfters geschwungen; wenn sie erhitzt sind und die Feuchtigkeit verdämpft ist, zwei oder drei Ragu-Löffelvoll eingekochte weiße Sose daran gethan und nebst einem guten Stückchen frischer Butter darunter legirt. Dieser Sprossenkohl wird bei der ersten Tracht zu Pökelzunge, Bratwürsten 2c. als Unterlage; zur zweiten Tracht aber als selbstständiges Gericht gegeben. Auch wird er ungesost zur Bekränzung gebraucht.

Welschkohl zum Bekränzen. Choux de Savoie pour garnitures.

Der Kohl wird, nachdem die groben Blätter abgenommen sind von einander gespalten und der Stängel heraus geschnitten, so daß die Blätter noch zusammen halten, dann gewaschen, in viel wallendes, gesalzenes Wasser gethan und zehn bis funfzehn Minuten gekocht; hernach mit dem Schaumlöffel heraus in viel kaltes Wasser

gelegt und ausgekühlt; darauf leicht ausgepreßt und zwei und zwei zusammen gebunden, nachher wie der Lattich zum Bekränzen eingesetzt und weich gedämpft. Vor dem Anrichten wird er heraus gehoben, aufgebunden, der Länge nach Stück für Stück auf ein Tuch gelegt, mit einem Theil des Tuchs überschlagen und mit der Hand zu gleicher Dicke niedergedrückt, das Tuch hernach abgehoben, der Kohl in drei Zoll lange, gleichbreite oder gleichdicke Stückchen geschnitten und so alleine, oder eine Möhre, Bratwurst oder eine Schnitte Brustspeck, von gleicher Länge und Dicke geschnitten, dazwischen im Kranz um das Fleisch gesetzt, oder auch um ein nett zugeschnittenes Stück Rindfleisch an- zwischen- und übereinander im Kranz gelegt.

Auch kann der Kohl im Tuch in eine Walze geformt und dann in Scheiben geschnitten werden.

So wird dieser Kohl auch, hübsch angerichtet und mit einer braunen Sose begossen, zu Enten, Rebhühnern, Schinken, Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Bürgerlich wird der Kohl in Vierteln geschnitten, gewällt, in kaltem Wasser abgekühlt und leicht ausgedrückt, mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel mit zwei Gewürznelken besteckt in ein Kasserol oder Topf gethan, fette Fleischbrühe darauf gegossen, oder ein Stück abgewällter Schinken oder Brustspeck, oder gewälltes und in Stückchen geschnittenes Schöpsenfleisch dazwischen gesteckt, von letzterem die Wällbrühe, sonst aber Wasser darauf gegossen und zusammen weich gekocht; dann ein oder zwei Eßlöffelvoll Mehl in Butter nebst einem halben Theelöffelvoll Zucker langsam schön gelbbraun geröstet, mit der Brühe vom Kohl zur Sose gekocht, abgefettet, auf den Kohl gegossen und zusammen durchgedämpft.

Welschkohl gehackt. Choux de Savoie hachés.

Der Kohl wird in Vierteln und der Strunk heraus geschnitten, alles Grüne und Grobe weggemacht, das Gelbe davon fadicht geschnitten und in viel gesalzenem Wasser recht weich gekocht; hernach in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und mit dem Messer noch Einigemale überhackt; dann mit Butter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß auf dem Feuer geschwitzt, wenn die Feuchtigkeit verdämpft ist, einige Löffelvoll weiße Sose und ein wenig Rahm daran gegeben und, was nöthig ist, eingekocht; oder ein Eßlöffelvoll Mehl darauf gestreut, unter gerührt, halb Fleischbrühe und halb süßer Rahm daran gegossen, und unter beständigem Rühren dick eingekocht. Dieser Kohl kann im Nothfall statt Endivien gegeben werden.

Krauskohl. Choux frisés.

Es giebt grünen und braunen Krauskohl; und sowohl wie man den braunen selten mehr zu sehen bekommt, da der grüne er-

giebiger ist, so wird doch im Allgemeinen diese Kohlgattung immerfort unrichtig blos Braunkohl genannt. — Nachdem er erst einige Male starken Frost erhalten hat, und also den ganzen Winter hindurch, ist er am besten. Die gelben und welken Blätter werden weggethan, die gröbern von den Stielen gestreift, und die zarten Blätter und die Herzen sammt ihren zarten und süßen Stielen und Strünkchen genommen; dann gewaschen, in gesalzenem Wasser überkocht, abgegossen, mit kaltem Wasser ausgekühlt und ganz grob gehackt oder geschnitten; darauf wird feingeschnittene Zwiebel mit einem guten Theil geschabten Speck geschwitzt, bis daß die Zwiebel schwindet, aber ohne daß sie Farbe nimmt, und zu dem Kohl gethan, Salz und Pfeffer dazu gefügt, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, weich gedämpft und kurz eingekocht; hernach einige Anrichtlöffelvoll braune Sose, oder ein wenig gelbbraune Einbrenne mit Fleischbrühe zur Sose verkocht daran gethan und damit legirt, durchgedämpft und mit ein wenig Zucker angenehm gemacht; der Kohl muß dicke, dabei saftig und von angenehmen Geschmack seyn. Er wird zu gepickelten und geräucherten Sachen, zu Schöpsenfleisch, Bratwürsten, Gans, Enten, Rebhühnern, Haasen u. d. m. gegeben. Statt des Specks kann auch frisches Schweine-Schmeer, vorzüglich aber Gänse- oder Enten-Bratfett genommen werden.

Auf bürgerliche Weise wird die Zwiebel röthlich geröstet; übrigens kann sie auch ganz wegbleiben.

Krauskohl-Sprossen. Jets de choux frisés.

Von den Krauskohl-Sprossen werden hinten die etwa harten Strünkchen weggeschnitten und die groben Blätter weggethan, dann werden sie gewaschen und übrigens ganz wie der Brüsseler Sprossenkohl bereitet. Bürgerlich werden sie wie der Krauskohl selbst zugerichtet.

Weiskraut bürgerlich. Choux blancs ou choux cabus à la Bourgeoise.

Das Weiskraut, auch Kopfkraut und Weißkohl benannt, wird in Vierteln geschnitten und wie der Welschkohl auf bürgerliche Art gekocht und zubereitet; nach Belieben kann noch fein geschnittene Karbe dazu gethan werden; da durch das Wällen das Kraut von seiner natürlichen Süßigkeit verliert, so wird diese durch etwas Zucker ersetzt. Oft wird es auch gleich so, ohne es erst zu wällen, gekocht, dann ist es aber viel blähender.

Gedämpftes Weiskraut. Choux blancs etuvés.

Das Kraut wird in Blätter zerlegt, die Rippen heraus und das Feine zu Faden geschnitten; auf drei Kannen solch geschnitte-

nes Kraut wird etwa zwölf bis sechszehn Loth Butter oder geschabter und zerlassener Speck genommen, Salz dazu gefügt und so ein Weilchen ganz langsam geschmort, nachher ein Glas weißer Wein oder etwas Weinessig und Fleischbrühe dazu gegossen und weich gedämpft; dann wird es mit einigen Löffelvoll weißer oder gelber Sose gebunden und mit weißem Pfeffer gewürzt, auch nach Belieben ein wenig fein gewiegte Karbe dazu gethan. Auch kann eine Zwiebel feingeschnitten, und roh, oder erst mit dem Fett weiß geschwitzt, damit gedämpft werden.

Weiskraut gefüllt. Choux blancs farcis.

Es werden drei runde, nicht zu veste Weißkrautköpfe genommen, in gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt; wenn es kalt geworden ist, werden die Blätter bis auf ein Herzchen zurückgeschlagen, Blatt für Blatt mit Gar-Fülle von Kalb, oder mit Bratwurst-Fülle, worunter einige Eier und ein wenig Rahm gerührt werden, überstrichen und wieder an das Herz angelegt, und so allen Dreien eine angenehme und gleiche Form gegeben; dann werden sie auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gesetzt, mit dünnen Speckplatten überdeckt, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt und im Ofen oder in der Röhre eine, bis ein und eine halbe Stunde gebacken; oder sie werden wie der gefüllte Lattich gedämpft. Vor dem Anrichten werden sie auf ein Tuch zum Abtropfen gesetzt, dann auf die Schüssel gehoben und ein brauner Fleischsaft mit etwas brauner Sose verdickt und mit wenig weißem Pfeffer und Zucker versetzt wird darüber gegossen. Welschkohl wird ebenso, oder dem Lattich ähnlich gefüllt.

Weiskrautkopf gefüllt, andre Art. Chou-blanc farci, autre manière.

Ein großer Weißkrautkopf wird im Salzwasser weich gekocht und dann zum Abtropfen gelegt; wenn er kalt ist, wird ein Kasserol oder ein runder glatter Model dünn mit Butter ausgestrichen und dann mit dünnen Speckplättchen ausgefüttert, hernach drei oder vierfach mit Weißkrautblättern ausgelegt und diese Fingersdicke mit Garfülle von Kalb, oder mit Bratwurst-Fülle, welche mit einigen Eiern und ebensoviel Eßlöffelvoll Rahm oder Milch zum Streichen verdünnt worden ist, ausgestrichen, die Höhlung mit fadicht geschnittenem, gedämpften und kurzgesoften Weiskraut ausgefüllt, wieder Fleischfülle darüber gestrichen, Krautblätter darüber gelegt, mit rundem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und eine, bis ein und eine halbe Stunde im Ofen oder in der Röhre gebacken;

dann auf die Schüssel gestürzt, der Speck abgenommen, das Fett abgezogen und ein Fleischsaft wie vorgehend darüber gegossen.

Sauerkraut. Chou-aigre.

Ich kann mich nicht entschließen den Franzosen ihre irrige Uebersetzung des Sauerkrauts, nämlich: „chou-croute“ nachzuschreiben! denn dieses heißt ja ebensowohl chou-chou, zu teutsch: Kohl-Kohl, oder Kraut-Kraut! — Ursprünglich ist das Sauerkraut ein gut teutsches Gericht und ist wahrscheinlich früher, wo die Franzosen sich noch wenig um die kräftige teutsche Sprache kümmerten, so unrichtig übersetzt worden.

Wenn das Sauerkraut von angenehmer Säure und nicht zu sehr gesalzen ist, so wird es so genommen, sonst aber erst Einmal aus kaltem Wasser gewaschen, auf zwei Kannen etwa ein halbes Pfund geschabter Speck, oder gutes Gänse- oder Schweinbratenfett gethan, eine Kanne Fleischbrühe oder Wasser zugegossen und vier bis fünf Stunden gedämpft, wobei es manchmal mit dem Rührlöffel umgewendet wird. Wenn es ganz eingedämpft ist, so wird es mit einigen Löffeln weißer Sose verbunden; oder es wird ein Eßlöffelvoll Mehl darunter gemengt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, durchgekocht und mit weißem Pfeffer gewürzt. Das Kraut muß saftig und anhaltend seyn, und es darf weder Brühe noch Fett hervordringen. Es kann auch eine fadicht geschnittene Zwiebel roh, oder mit dem Fett erst weißgeschmort; so wie auch feingeschnittene Citronschale und Karbe mit gedämpft werden. Bürgerlich wird das Kraut in Brühe oder Wasser weich gekocht, gutes Fett oder Speck heiß gemacht, ein wenig Mehl darinne gelb geröstet und das Kraut damit gesoßt und verkocht.

Rothkraut gedämpft. Choux-rouges étuvés.

Das Rothkraut wird feinfadicht, so wie das Weiskraut zum Dämpfen, geschnitten und mit einem großen Glas rothen Wein oder etwas Weinessig und Fleischbrühe wie jenes gedämpft; zuletzt wird es mit einigen Löffeln brauner Sose verbunden, auf wenig Kohlen durchgedämpft und dann mit Pfeffer und nach Befinden mit ein klein wenig Zucker gewürzt.

Kohlrabi bürgerlich. Choux-raves à la Bourgeoise.

Junge zarte Kohlrabi werden rein geschält, gewaschen, in Vierteln oder Sechsteln geschnitten, die Ecken ein wenig gerundet und dann in Messerrückendicke Scheiben geschnitten; wenn zarte Blätter daran sind, so werden diese in kleine Stückchen gepflückt, nebst dem Kohlrabi gewaschen und in gesalzenem Wasser einige Minuten gewällt, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgekühlt, her-

nach mit Salz, ein wenig Zucker, halben Eiesgroß Butter und Fleischbrühe zugedeckt weich gekocht; zuletzt guten Eiesgroß Butter mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl verrührt, zerpflückt dazu gethan, darunter gebunden, ganz sachte durchgekocht und mit weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt. Auch kann das Mehl in der Butter weißgelb geröstet und der Kohlrabi damit gesoft werden.

Kohlrabi braun gedämpft. Choux-raves au brun.

Der Kohlrabi wird geschält, in Daumendicke Scheiben geschnitten und dann mit einem Ausstecher zu kleinen Rübchen ausgestochen oder mit einem Messer dazu geschnitten, gewaschen und einige Minuten im Wasser gewällt, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abtropfen gelassen; auf eine Kanne solcher Rübchen wird etwa sechs Loth Butter heiß gemacht, die Rübchen dazu gethan, Salz und ein Eßlöffelvoll Zucker darüber gestreut und unter öfterem Umschwingen gebraten, bis sie schön gelbbraun sind; nachher wird etwas Fleischbrühe dazu gegossen und so weich und kurz gedämpft; zuletzt werden einige Löffelvoll braune Sose, weißer Pfeffer und etwas Zucker dazu gefügt, damit durchgeschwenkt und langsam durchgeschwitzt. Bürgerlich werden die Kohlrabi blos in Würffeln geschnitten, übrigens ebenso zubereitet.

Kohlrabi mit Beschamel. Choux-raves vierges.

Zarte Kohlrabi werden geschält, in Rübchen oder Stäbchen wie vorgehend, oder in kleine Kugeln, Oliven oder Schampinionköpfe geformt, gewaschen und fünf Minuten in gesalzenem Wasser gewällt, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet; hernach mit etwas reiner, weißer Fleischbrühe, wenig Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffelvoll Zucker weich gedämpft und zuletzt auf dem Windofen, unter genauer Beobachtung, ganz kurz eingekocht und glasürt, aber ohne daß sie die geringste Farbe nehmen; nachher drei bis vier Anrichtlöffelvoll Kraft-Beschamel, welches wie ein dünner Brei eingekocht worden seyn muß, dazu gefügt, ein wenig Muscatnuß daran gerieben und kleinen Eiesgroß frische Butter darunter legirt. Die Kohlrabi können nach dem Wällen auch mit vier bis sechs Loth Butter, welche erst zerlassen wird, einige Minuten über dem Feuer geschwungen, so daß sie aber ganz weiß bleiben, und darauf ebenso zugesetzt und kurz gekocht werden; zuletzt werden sie aber abgegossen, damit die Butter abtropft, bevor das Beschamel dazu gethan wird. So werden sie zum Fleisch, bei der zweiten Tracht aber in einem silbernen Kasserol als selbstständiges Gericht gegeben.

Kohlrabi gefüllt. Choux-raves farcies.

Zarte, gleichgroße Kohlrabi werden schön rund geschält und mit

einem Hohleisen ausgehöhlt, so daß die Kruste blos halben Fingersdicke bleibt; dann in gesalzenem Wasser fünf Minuten gewällt, in kaltem Wasser abgefrischt und zum Abtropfen umgestürzt; darauf werden sie mit Gar-Fülle von Geflügel oder Kalbfleisch gefüllt, auf Speckplatten an einander in ein Kasserol gesetzt, mit Speckplatten bedeckt und mit Dämpfbrühe, oder im Nothfall mit Fleischbrühe übergossen, wenig gesalzen, mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und, wenig Kohlen unten und oben, weich gedämpft; zuletzt werden sie auf ein Tuch zum Abtropfen heraus gehoben, zierlich angerichtet und mit einem starken Fleischsaft mit ein wenig Zucker versetzt übergossen.

Kohlrüben. Choux-navets.

Es giebt Kohlrüben von weißem und von gelbem Fleisch; die gelben sind zarter als die weißen. Sie werden gewöhnlich wie die Kohlrabi braun gedämpft. Auf bürgerliche Weise werden sie stiftlicht, langwürflicht oder kleinscheibicht geschnitten und, ungewällt, mit Brühe und Salz weichgekocht; zuletzt mit ein wenig brauner Einbrenne verbunden, verkocht und mit Pfeffer gewürzt.

Steckrübchen, oder Teltower Rübchen braun gedämpft. Petits navets de Teltow au brun.

Die Steck- oder Sand-Rübchen sind eine Art kleiner Kohlrüben und werden in der Lausitz häufig gebaut; am besten aber bekommen wir sie aus der Gegend Teltows im Preußischen. Diese Rübchen werden rein geschabt und eins nach dem andern in frisches Wasser geworfen; darauf werden sie zu kleinen netten Rübchen gleicher Größe geformt, und übrigens wie die Kohlrabi braun gedämpft und beendiget. Statt mit Fleischbrühe können sie auch mit Bierwürze, (Bier ohne Hopfen) eingedämpft werden.

Steck- oder Sandrübchen mit Beschamel. Petits navets vierges.

Die Rübchen werden wie vorgehend nett zugeschnitten, in gesalzenem Wasser überwällt und übrigens wie die Kohlrabi dieser Art bereitet.

Sandrübchen weis gedämpft. Petits navets au blanc.

Die Rübchen werden wie vorgehend zu netten gleichgroßen Rübchen, oder in Scheibchen geschnitten, weiß gedämpft und zuletzt mit weißer Sose gebunden. Immer müssen diese Rübchen mit etwas Zucker und weißem Pfeffer gewürzt werden. Auf diese Art werden sie zum Fleisch sowohl als wie zu Hecht, gedämpft oder im Salzwasser gekocht, gegeben.

Weiße Rüben glasürt. Navets glacés, ou au sucre.

Zarte weiße Rüben, welche recht vest und süß im Fleisch sind, (die löcherichten taugen nichts,) werden geschält, zu Birnen oder Aepfeln geformt und Stiele von weißem Birkenholz darein gesteckt; darauf werden sie gewaschen und in wallendem Wasser zwei Minuten gewällt, dann mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet; hernach der Boden eines Kasserols mit frischer Butter beschmiert, die Rüben aneinander darein gereihet, wenig Salz, zwei Eßlöffelvoll weißer Zucker und nach Belieben ein Stängelchen Zimmt dazu gefügt, etwas klare, kräftige Fleischbrühe darauf gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier belegt, zugedeckt, angekocht und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Nachdem sie weich sind, werden sie aufgedeckt, und der Saft unter Vorsicht auf starkem Feuer zu Glasur eingekocht, dann auf die Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet, die Glasur mit ein wenig Brühe aufgelöst und darunter gegossen.

Weiße Rüben zur Garnitur. Navets pour garnitures.

Die Rüben werden in Rübchen oder Stäbchen, Oliven oder Schampinionköpfe geformt, gewaschen, zwei Minuten in wallendem Wasser gekocht, dann abgegossen, in kaltem Wasser abgekühlt und abgetrocknet; darauf mit Consommee oder Fleischbrühe, einem Eßlöffelvoll Zucker und wenig Salz weich gedämpft und zuletzt zu Glasur eingekocht.

Weiße Rüben braun gedämpft. Navets au brun, ou au roux.

Die weißen Rüben werden wie die Kohlrabi dieser Art zubereitet, mit dem Unterschied: daß sie nicht erst gewällt, sondern gleich roh in Zucker und Butter schön gelbbraun gebraten werden. Da sie leicht weich kochen, so kann man die Sose gleich nebst dem vierten Theil so viel Brühe dazu thun, Salz, Pfeffer und Zucker dazu fügen, ganz langsam weich dämpfen und zuletzt abfetten. Auf bürgerliche Weise wird ein Eßlöffelvoll Mehl gelb dazu geröstet.

Weiße Rüben mit Beschamel. Navets vierges.

Werden ganz wie die Kohlrabi dieser Art bereitet.

Weiße Rüben weis gedämpft. Navets à la sauce blanche.

Die Rüben werden wie vorgehend zugeschnitten und gedämpft, dann statt des Beschamels mit weißer Sose gesoßt. — Auf englische Weise werden die Rüben, nachdem sie geformt sind, in ge=

salzenem Wasser und halben Eiesgroß Butter weich gekocht, dann abgegossen und gut abtropfen lassen, hernach eine dicke Butter-Sose mit weißem Pfeffer gewürzt darüber geschüttet.

Weiße Rüben spanisch. Navets à l'Espagnole.

Dazu werden vier bis fünf Zoll lange Rüben genommen, geschält, der Länge nach durchschnitten und ihnen die Form eines Stücks Cardi gegeben, auch mit dem Messer die äußere Seite so gerieft; hernach in kochendem Wasser zwei Minuten gewällt und übrigens wie die glasürten Rüben gedämpft und zu Glasur eingekocht; dann angerichtet, die Glasur mit ein wenig Spanischer Sose und einem Löffel Brühe losgekocht, mit ein wenig frischer Butter legirt und darüber gegossen. Diese Rüben werden bei der zweiten Tracht als selbstständig aufgetischt.

Weisrüben-Mus. Purée de navets.

Eine Anzahl weiße Rüben wird geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten; ein Viertelpfund Butter heiß gemacht, die Rüben dazu gethan und unter öfterm Umwenden auf dem Feuer schön gelb geschmort; hernach werden drei bis vier Anrichtlöffelvoll weiße Sose und ebensoviel braune Kalbsbrühe dazu gefügt; in Ermanglung aber ein guter Eßlöffelvoll Mehl darunter gemengt, halb braune und halb weiße Fleischbrühe darauf gegossen, unter Bewegung aufgekocht, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt und langsam weich gedämpft; zuletzt abgefettet, gerührt, zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und dann durch ein Haartuch gestrichen; das Mus in ein kleines Kasserol gethan und in das Bad heiß gestellt. Bei dem Anrichten wird ein wenig frische Butter darunter legirt und nach Befinden mit etwas Zucker gewürzt.

Weisrüben-Mus englisch. Purée de navets à l'Anglaise.

Eine Anzahl weißer Rüben werden geschält, gewaschen und in viel Wasser weich gekocht; dann abgegossen, in ein geruchloses, weißes, starkes Tuch geschüttet und zu zweien mit Kraft alles Wasser ausgerungen; hernach durch ein großes Füll-Sieb gestrichen, in ein Kasserol gethan, mit Salz, wenig weißem Pfeffer und etwas Zucker gewürzt, mit süßem Rahm zum Mus verdünnt, warm gerührt und zuletzt ein Stückchen frische Butter darunter gebunden. Dieses Mus essen die Engländer besonders zu ihrem gekochten Schöpsstoß oder ihren Schöpsrippen auf dem Rost gebraten.

Möhren zur Garnitur. Carottes pour garnitures.

Das Möhrengeschlecht ist in Farbe, Geschmack und Zartheit

sehr verschieden; es giebt verschiedene Arten dunkelrothgelbe, gelbe und beinahe weiße. Die holländische Möhre, welche nur Fingerslang wird, nach unten dick und stumpf verlauft, ist wegen ihrer schön rothgelben Farbe, zarten Fleisches und süßen Geschmacks eine der vorzüglichsten für die Küche. Sie ist auch die beste für die Frühbeeten, da sie wenig Kraut macht und dafür gleich in die Rübe wächst. Die Möhren werden rein abgeschabt, Stück für Stück in frisches Wasser geworfen, gewaschen und wie die weißen Rüben zur Garnitur, oder auch halben oder ganzen Fingerslang und dicke zugeschnitten, und auch wie jene zubereitet.

Kleine Möhren. Petites carottes, ou petites racines.

Die Möhren werden wie die zur Garnitur in kleine Formen geschnitten oder ausgestochen, und auch wie jene gedämpft und auf Glasur eingekocht; dann etwa zwei Anrichtlöffelvoll braune Sose und einer Fleischbrühe dazu gefügt und zusammen einkochen lassen, nach Befinden noch ein wenig Zucker dazu gethan und Nußgroß frische Butter darunter legirt. In Ermanglung der braunen Sose wird ein Eßlöffelvoll Mehl in Butter recht langsam schön gelbbraun geröstet, mit Fleischbrühe angerührt, ein Bündchen Petersilie mit einer grünen Zwiebel dazu gethan, und langsam gekocht; dann abgefettet, durch ein Haartuch auf die Möhren gewunden und langsam mit einander zu gehöriger Dickigkeit einkochen gelassen.

Möhren bürgerlich. Carottes à la Bourgeoise.

Nachdem die Möhren rein abgeschabt und gewaschen sind, werden sie schön stiftlicht geschnitten, mit einem Stückchen Butter, Salz und etwas Fleischbrühe weich, und zuletzt kurz eingedämpft; dann etwas nicht zu dicke weiße oder gelbe Einbrenn-Sose dazu gefügt, oder ein Eßlöffelvoll Mehl eingestreut und gut damit gemengt, Fleischbrühe dazu gegossen, untereinander geschwenkt und noch zehn bis funfzehn Minuten miteinander gedämpft; zuletzt gehackte Petersilie und nach Befinden etwas Zucker dazu gethan und durchgeschwitzt.

Auch werden die Möhren in voller Fleischbrühe weich gekocht und dann schön gelb eingebrennt.

Möhren orleanisch. Carottes à la d'Orléans.

Die Möhren werden rein geschabt, gewaschen, in klein Fingersdicke Stängel, und dann in Scheibchen, alle von gleicher Stärke, geschnitten, gewällt, mit kaltem Wasser abgefrischt, abgegossen, in ein Kasserol gethan, Eiesgroß Butter, ebensogroß Zucker, wenig Salz und Consommee oder Fleischbrühe, daß sie darinne baden, dazu gefügt, gedämpft und zuletzt zu Glasur eingekocht;

nachher einige Löffelvoll weiße Sose, wenig gehackte und gewällte Petersilie und Nußgroß frische Butter dazu gefügt und genau verbunden.

Möhren-Mus. Purée de carottes ou de racines.

Die Möhren werden rein abgeschabt, gewaschen und in Scheiben geschnitten, ein Viertelpfund Butter zerlassen, die Möhren dazu gethan und auf sanftem Feuer, unter öfterm Umschwingen eine Weile geschmort; hernach Fleischbrühe zugegossen, so viel daß sie darinne baden, halben Eiesgroß Zucker dazu gefügt, zugedeckt und langsam weich gedämpft; dann kurz eingekocht, die Butter weggegossen, fein gestoßen, mit drei bis vier Anrichtlöffelvoll weißer Sose zum Mus gerührt, und durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichen; in ein kleineres Kasserol gethan, warm gemacht und im nöthigen Fall unter beständigem Rühren eingekocht; zuletzt ein Stückchen frische Butter darunter gebunden und zu verschiedenem Fleisch gegeben.

Selleri mit Parmesankäs. Céleris au parmesan.

Zarter Selleri wird geschält, gewaschen, in kleine Formen geschnitten und in kochendem Wasser fünf Minuten gewällt, dann abgegossen, in kaltes Wasser gethan und, wenn er ausgekühlt ist, zum Abtrocknen heraus gelegt; hernach mit Eiesgroß Butter, Salz, weißem Pfeffer und etwas Consommee oder Fleischbrühe gedämpft und kurz eingekocht; nachher einige Löffel dick eingekochte weiße Sose dazu gefügt, zwei bis drei Händevoll guter geriebener Parmesankäse darüber gestreut, ein gutes Stückchen frische Butter darauf gepflückt und über dem Feuer darunter legirt, zuletzt in ein Silberkasserol angerichtet, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, hohl unten in einen Ofen oder eine Röhre gesetzt und von oben gelbe Farbe nehmen lassen.

Selleri-Mus. Purée de céleris.

Zarter Selleri wird geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten, dann vier bis sechs Loth Butter zerlassen, der Selleri dazu gethan und auf wenig Feuer eine kurze Zeit geschmort, so daß er dabei ganz weiß bleibt, hernach etwas Fleischbrühe zugegossen und weich gedämpft; darauf nöthiges Kraft-Beschamel dazu gefügt und durch ein Haartuch gestrichen, warm gemacht und gesehen ob es die gehörige Dickigkeit habe, sonsten unter stetem Rühren dahin eingekocht; dann im Bad warm erhalten und zuletzt halben Eiesgroß frische Butter darunter legirt.

Schwarz-Wurzeln. Salsifis ou scorsonères.

Die schwarze Schale wird rein von den Wurzeln geschabt, so daß nicht ein schwarzes Pünktchen darauf bleibt und, um sie weiß zu erhalten, Stück für Stück in mit Citronsaft gesäuertes Wasser gelegt; dann rein gewaschen, in ohngefähr vier Zoll lange Stücke geschnitten, in kochendes Wasser, welches wieder mit Citronsaft gesäuert ist, nebst Salz und Eiesgroß Butter gethan, zugedeckt und langsam weich gekocht; zuletzt abgegossen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, hernach in eine Butter-Sose, weiße Kraft- oder Spanische Sose mit etwas Butter legirt gethan und angerichtet.

Um die Wurzeln weiß zu erhalten, können sie ebenauch, sobald eine geputzt ist, immer in heißes Wasser geworfen werden.

Haberwurzeln, welche viel gröber im Fleisch und gar nicht so wohlschmäckend sind, werden ebenso bereitet.

Schwarz-Wurzeln gebacken. Salsifis frits.

Die Wurzeln werden wie vorgehend gekocht und, nachdem sie verkühlt sind, zum Abtropfen gelegt; darauf werden sie in einen Bier- oder Wein-Teig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken, dann auf Löschpapier, um das Fett abzuziehen, herausgehoben und heiß aufgetischt. Die Wurzeln können, nachdem sie abgetropft sind, auch erst in eine Terrine gethan und mit ein wenig Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffelnvoll Weinessig einige Minuten lang gebeizt und dann erst in den Teig getunkt werden.

Pyramide von Schwarzwurzeln mit Oehl. Pyramide de salsifis à l'huile.

Starke, gleichgroße Schwarzwurzeln werden abgeschabt und nach und nach in frisches Wasser, welches mit einem Theil weißen Weinessig und etwas Salz vermischt worden ist, geworfen; nachdem sie alle zugeputzt sind, werden sie heraus gewaschen und nebst dem Saft zweier Citronen in leicht zerlassene Butter gethan und über dem Feuer geschwungen, nachher kochendes Wasser darauf gegossen, so daß sie baden, gesalzen, angekocht, mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und ganz langsam gekocht; wenn sie dem Fingerdruck nachgeben, so werden sie vom Feuer genommen und in ihrem Sud erkältet; nachdiesem abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet, in eine Terrine gethan, mit Salz, Pfeffer, Oehl und Essig gewürzt und einige Stunden so stehen gelassen; dann werden sie nett zugeschnitten und eine gleiche Reihe nebeneinander auf die Schüssel, eine andre Reihe ebenso in der Quere darüber, und so fort immer die folgende Reihe quer über die vor-

gehende pyramidenförmig angerichtet und Essig und Oehl darunter, oder eine Oehlsose, weiß oder grün, darüber gegossen.

Endivien (Cichorien) braun. Chicorée au brun, ou au jus.

Alles Grüne und Grobe wird von den Endivien weggethan und blos das Gelbe und Zarte genommen, rein gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gekocht; nachdem sie sich zwischen zwei Fingern leicht zermalmen, so werden sie abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und leicht ausgedrückt; dann grob gehackt und mit vier bis sechs Loth Butter auf dem Feuer langsam geschwitzt, bis daß alle Feuchtigkeit verdämpft ist; hernach zwei bis drei Anrichtlöffelvoll Spanische Sose und ein bis zwei Löffelvoll Consommee zugegossen, unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und gesalzen; sie müssen bei aller Saftigkeit sich gehäuft anrichten lassen, und werden zu verschiedenem Fleisch gegeben.

Endivien mit Beschamel. Chicorée au blanc.

Die Endivien werden wie vorgehend vorbereitet, und, nachdem sie mit Butter kurz geschwitzt sind, zwei bis drei Löffelvoll Kraft-Beschamel und ein bis zwei Löffelvoll süßer Rahm dazu gefügt, unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit Salz und geriebener Muscatnuß gewürzt; sie werden zu gespickten Hühnerbrüsten, Frikandos u. a. m., so wie auch bei der zweiten Tracht mit Semmelkrusten oder mit verlornen Eiern gegeben.

Endivien mit weißer Kraft-Sose. Chicorée au velouté.

Die Endivien werden wie vorgehend vorbereitet, und, nachdem sie mit Butter kurz geschwitzt sind, drei bis vier kleine Anrichtlöffelvoll weiße Kraft-Sose und zwei Löffelvoll Consommee dazu gefügt, unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Endivien mit Rahm. Chicorée à la crême.

Nachdem die Endivien wie vorgehend kurz geschwitzt sind, wird ein Eigroßes Stückchen Butter mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut verrührt, dazu gethan, eine reichliche Viertels- bis drei Achtelskanne süsser Rahm oder Milch darauf gegossen, unter beständigem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit Salz und Muscatnuß gewürzt. So können die Endivien auch mit Fleischbrühe bereitet und dann mit einigen Eierdottern legirt werden.

Endivien-Mus. Purée de chicorée.

Die Endivien werden wie vorgehend bereitet und, nachdem sie in Butter geschwitzt sind, einige Löffelvoll Kraft-Sose und etwas süsser Rahm zugegossen, mit Salz, weißem Pfeffer und einer Wenigkeit Zucker gewürzt und eingekocht, dann durch ein Haartuch gestrichen und im Bad warm erhalten.

Carden oder Cardonen. Cardes, ou cardons.

Die Pflanze der Carden oder Cardonen gehört unter die Gartendistel oder Artischocken; die Frucht davon ist nicht genießbar, indem sie zu holzig ist, dafür aber sind ihre Blätterrippen für die Feinesser ein Hochgenuß! und da sie nur im Spätherbst und Winter zu haben sind, so sind sie für die feine Küche um so willkommener.

Carden spanisch mit Rindsmark. Cardons à l'Espagnole et à la moëlle de boeuf.

Es werden die dicksten Cardenstöcke gewählt, die Rippen ganz unten abgeschnitten und nur die weißen und vesten, nämlich die inwendig nicht löchericht sind, genommen; in fünf bis sechs Zoll lange Stücke geschnitten, die kleinen Blättchen von den Rändern abgeschärft und nach und nach in frisches Wasser geworfen; dann heraus gewaschen, in viel kochendes Wasser gethan, gekocht und öfters probirt, ob sich die Haut abreiben läßt; wenn diese sich leicht abreibt, so wird ein Theil vom heißen Wasser ab- und dafür kaltes zugegossen, so daß man die Hände darinne leiden kann, und Stück für Stück mit den Fingern innen und außen rein abgerieben, was um so leichter gehet, wenn man einige Körner Salz zwischen die Finger nimmt, und hernach in frisches Wasser geworfen, dann rein heraus gewaschen, in ein Kasserol gethan und Weisbrühe (m. s. Weisbrühe) darauf gegossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und langsam drei bis vier Stunden gedämpft; wenn sie sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken, so sind sie gut. Bei dem Anrichten werden sie abgegossen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, darauf angerichtet, runde Stücken Rindsmark, welches erst abgeschabt, gewässert und eine halbe Stunde im Salzwasser oder in der Fleischbrühe gekocht worden ist, darauf gelegt, und eine kräftige Spanische Sose, mit ein wenig Glasur versetzt und mit ein wenig frischer Butter legirt, darüber gegossen. Die Carden können auch, nachdem sie abgetropft sind, in ein Kasserol gethan, Consommee darauf gegossen, schnell beinahe bis zu Glasur eingekocht und dann erst angerichtet werden. In Ermanglung einer Weisbrühe kann man ein Viertel-

pfund Butter mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut verrühren, ein und eine halbe bis zwei Kannen Wasser darauf gießen, unter Umrühren aufkochen, Salz, den Saft einer Citrone und eine Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt, dazu fügen, und die Carden darinne weich kochen.

Carden mit Consommee. Cardes au consommé.

Nachdem die Carden wie vorgehend weich gekocht und abgetropft sind, werden sie in ein Kasserol gethan, Consommee darauf gegossen, daß sie sich darinne baden, und bis auf die nöthige Brühe zur Besosung eingekocht, hernach angerichtet und die Brühe darüber gegossen.

Carden mit weißer Kraft-Sose. Cardes au velouté.

Die Carden werden wie vorgehend gekocht, angerichtet und eine weiße Kraft-Sose darüber gegossen, oder es werden die Carden, nachdem sie weich gekocht und abgetropft sind, in ein Kasserol gethan, halb Consommee und halb weiße Kraft-Sose darauf gegossen und unter Vorsicht zum gehörigen Grad eingekocht.

Carden mit Beschamel. Cardes à la Béchamel.

Die Carden werden wie vorgehend gekocht und zum Abtropfen gelegt, dann in ein Kasserol gethan, Consommee darauf gegossen und beinahe bis zu Glasur eingekocht, hernach angerichtet und ein Kraft-Beschamel darüber gegeben.

Carden-Mus. Purée de cardes.

Die Carden werden in einer Weisbrühe weich gekocht und zum Abtropfen gelegt; hernach in kleine Stückchen geschnitten, weiße Kraft-Sose und einige Löffelvoll Consommee dazu gefügt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, dann durch ein Haartuch gestrichen und in das Bad warm gestellt. Sollte es zu dicke seyn, so wird es mit ein wenig eingekochtem Rahm verdünnt. Dieses Mus wird unter Frikandos, gespickte Hühnerbrüste und dergleichen mehr, oder zur zweiten Tracht in hohle Semmelkrusten angerichtet.

Artischocken. Artichauts.

Die Artischocken sind verschiedener Art; die glatten und fetten, welche kaum bemerkbare Stacheln haben, sind die besten. Sie erreichen in gutem Boden mitunter eine außerordentliche Größe, so daß drei davon eine schöne Schüssel ausmachen. Diejenigen entgegen, welche so stachlicht sind, werden nicht groß, haben magere Blätter mit wenig Mark, und ihre Böden oder Käse sind holzigt.

Artischocken mit Butter-Sose. Artichauts à la sauce blanche.

Von drei oder mehr schönen Artischocken wird der Stängel und die untersten Blätter abgeschnitten, die Böden behutsam geschält und, so wie einer geschält ist, gleich mit Citronsaft gerieben und in frisches Wasser geworfen; nachher in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und gekocht bis sie ziemlich weich sind, nämlich bis daß sich ihre Samenfäden lösen; sie werden unterdessen manchmal mit der Messerspitze, mit welcher man in die Böden sticht, untersucht, und nachdem sie weich genug scheinen, mit dem Schaumlöffel heraus gehoben und in kaltes Wasser gelegt; nach einigem Auskühlen werden einige der kleinsten Blätter aus der Mitte heraus gezogen und mit einem Löffelstiel die Samenfäden behutsam heraus gemacht; darauf werden sie wieder in kochendes, gesalzenes Wasser gethan, Eiesgroß frische Butter dazu gefügt, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, angekocht und ein klein Weilchen ganz langsam fortgekocht; sie dürfen ja nicht zu weich werden, um daß sie nicht zerfallen; beim Anrichten werden sie mit dem Schaumlöffel heraus gehoben und auf ein Tuch zum Abtropfen gestürzt, nachher auf die Schüssel gesetzt und eine Buttersose in ihre Höhlung gegossen oder zur Seite gegeben.

Ebenso kann eine Holländische Buttersose dazu gegeben werden.

Artischocken mit grünen Erbsen. Artichauts aux petits pois.

Die Artischocken werden wie vorgehend bereitet und die kleinen Blätter ziemlich heraus genommen, um ihnen eine größere Oeffnung zu geben; bei dem Anrichten werden die Artischocken mit grünen Erbsen gefüllt und so auf die Schüssel gesetzt. Ueberdieses kann man auch auf die Schüssel etwas grüne Erbsen geben und die Artischocken darauf setzen.

Artischocken italienisch. Artichauts à l'Italienne.

Die Artischocken werden in gleichgroße Vierteln oder Sechsteln geschnitten, die Blätter eingestutzt, der Bart heraus geschnitten, die Böden geschält, mit Citronsaft gerieben, in frisches Wasser geworfen und gewaschen; dann ein Kasserol mit ein wenig Butter ausgestrichen, die Artischocken darein gelegt, ein Citronsaft darüber gedrückt, gesalzen, ein Glas weißer Wein und ein wenig Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und weich gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet, zierlich auf die Schüssel gelegt und eine weiße Italiensche Sose darüber gegossen.

Artischocken bretagnisch. Artichauts à la Bretonne.

Die Artischocken werden wie vorgehend in gleichgroße Vierteln oder Sechsteln geschnitten und vorbereitet; dann zwei Minuten in gesalzenem Wasser gewällt, hernach mit kaltem Wasser abgefrischt, abgegossen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt; darauf werden sie mit klarer Butter in ein Kasserol gethan, gesalzen, umgeschwenkt und dann ganz langsam weich geschwitzt; hernach abtropfen gelassen, angerichtet und eine weiße Italiensche Sose darüber gegossen.

Artischocken lyonisch. Artichauts à la Lyonnaise.

Die Artischocken werden wie vorgehend in gleichgroße Vierteln oder Sechsteln geschnitten und vorbereitet; doch kommen hier die Blätter mehr weg, so daß nur drei oder vier daran bleiben; nachher rein gewaschen und abgetrocknet; darauf wird ein Kasserol Messerrückendicke mit Butter bestrichen, die Artischocken so roh, mit dem Boden unten, aneinander darein gesetzt und Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlen gesetzt, auch Kohlen oben darauf gethan und so langsam gebraten. Sie müssen weich seyn und unten dunkelgelb sehen. Auch können sie unter öfterem Schwingen über Kohlen gebraten werden, bis daß sie schöne Farbe haben; zuletzt werden sie gehäuft angerichtet und die Butter darüber gegossen. Nach Belieben kann Citronsaft darüber gedrückt werden.

Artischocken spanisch. Artichauts à l'Espagnole.

Die Artischocken werden wie vorgehend in Vierteln oder Sechsteln geschnitten, zugeputzt, in kaltes Wasser geworfen, gewaschen, in wallendes, gesalzenes Wasser gethan und fünf Minuten gewällt; hernach abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abtropfen gelassen; darauf in ein Kasserol gelegt, Salz, weißer Pfeffer, vier bis fünf Anrichtlöffelvoll Spanische Sose, ebensoviel Consommee und Eiesgroß Butter dazu gefügt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten angekocht, zugedeckt und, etwas Kohlen oben darauf, ziemlich schnell kochen lassen, bis sie weich sind und die Sose zur gehörigen Dickigkeit eingekocht ist; zuletzt werden sie gehäuft angerichtet. Auch können die Artischocken in gesalzenem Wasser mit Eiesgroß Butter und einem Citronsaft weich gekocht, dann abtropfen gelassen, angerichtet und die Spanische Sose mit ein wenig guter Butter legirt und mit Citronsaft geschärft darüber gegossen werden.

Artischocken mit weißer Kraft-Sose. Artichauts au velouté.

Hier findet ganz das vorgehende Verfahren statt, nur daß, statt Spanischer Sose, weiße Kraftsose genommen wird.

Artischocken mit feinen Kräutern. Artichauts à la Barigoule.

Die Artischocken werden wie jene, welche mit Buttersose gegeben werden, zugeputzt und in gesalzenem Wasser gekocht, bis daß der Bart sich heraus nehmen läßt; dann in kaltes Wasser gethan, der Bart (die Samenfäden) mit einem Löffel heraus genommen, rein ausgewaschen und auf eine Serviette zum Abtrocknen gestürzt. Hernach wird Oehl oder gutes Schmalz recht heiß gemacht, die Artischocken, mit den Blättern unten, darein gelegt und diese zu schöner Farbe gebacken, dann heraus genommen, auf Doppel-Löschpapier gelegt und abtropfen gelassen; ein Viertelpfund geschabter Speck und ebensoviel Butter nebst gehackten Schampinionen, Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie, Pfeffer, Salz und etwas feinen Gewürzen werden gut vermischt und so roh, oder erst langsam geschwitzt und wieder erkältet in die Artischocken gefüllt, diese mit Bindfaden gebunden und in ein Kasserol, welches mit Speckblätter belegt ist, gesetzt, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, ein Lorbeerblatt und ein kleines Sträußchen Thimian dazu gefügt, angekocht, zugedeckt und, Kohlen oben darauf, eine halbe Stunde gedämpft; vor dem Auftragen werden sie heraus gehoben und auf eine Serviette zum Abtropfen gesetzt, der Bindfaden abgenommen, dann auf die Schüssel angerichtet und eine Spanische Sose mit Citronsaft geschärft, darein gegeben.

Artischocken gebacken. Artichauts frits.

Die Artischocken-Böden werden geschält, in acht oder, wenn sie groß sind, in zwölf Theile getheilt, die Samenfäden weggelöst und nur wenig Blätter daran gelassen, gestutzt und in frisches Wasser, welches mit einigen Eßlöffeln weißem Weinessig gesäuert ist, geworfen; dann gewaschen und abgetrocknet, in eine Terrine gethan, Salz, Pfeffer und Citronsaft oder ein wenig Weinessig dazu gefügt und umgeschwenkt; zuletzt in einen Bierteig getunkt und aus dem Schmalz gebacken. Oder es werden noch zwei bis drei Eier, ein guter Eßlöffelvoll feines Oehl, eine Handvoll Mehl, und ein halbes Glas, nach Befinden etwas mehr, Bier zu den Artischocken in die Terrine gethan und so lange geschwungen, bis alles gut verbunden ist und die Stückchen ordentlich mit Teig umgeben sind, nachher so einzeln in das Schmalz gelegt und gebacken. Ebenauch können die Artischocken in größere Theile getheilt, in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, dann mit kaltem Wasser abgefrischt, gut abgetrocknet, die untere Hälfte in Bierteig, worinne etwas Citronsaft oder Weinessig befindlich ist, getunkt und aus dem Schmalz gebacken werden. Sie werden gehäuft angerichtet.

Artischockenböden. Fonds (Culs) d'Artichauts tournés.

Zarte Artischocken werden vom Stängel geschnitten, entblättert, in der rechten Hand ein scharfes Messer und in der linken Hand die Artischocke haltend, da wo der Stängel gesessen hat anfangend, die Artischocke dem Messer entgegen gedrehet und so ganz glatt und rund geschält, so daß kein Grübchen zu bemerken ist; die kleinen Blätter werden dann ebenauch weggeschnitten, der Boden mit Citronsaft gerieben und hernach in frisches Wasser, worein auch ein Citronsaft gedrückt ist, geworfen; nachdem alle zugeputzt sind, werden sie in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und so lange gekocht, bis daß die Samenfäden los gehen; dann in kaltes Wasser versetzt, die Samenfäden weggemacht und in andres frisches Wasser gethan; nachdem abtropfen lassen und in einer Weisbrühe gar gedämpft; oder in gesalzenem Wasser mit Citronsaft und einem Stückchen Butter, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, vollends weich gekocht. Sie werden sammt ihrer Brühe in eine Terrine geschüttet und zum Gebrauch hingestellt. So werden sie ganz oder zerschnitten angewendet.

Artischockenböden mit Krebssose. Fonds d'Artichauts, sauce au beurre d'ecrevisses.

Zwölf schöne Artischockenböden von gleicher Größe werden wie vorgehend vorbereitet und gekocht; vor dem Auftragen werden sie heraus auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, in einem schönen Kranz auf die Schüssel angerichtet und eine Sose mit Krebsbutter in ihre Mitte gegeben.

Ebenso können sie mit Paradiesäpfel= oder Italienscher Sose, oder auch mit grünen Erbsen gegeben werden.

Artischockenböden mit Oehlsose. Fonds d'Artichauts à la magnonnaise.

Zwölf schöne Artischockenböden nach vorgehender Art vorbereitet und gekocht, werden, nachdem sie ziemlich verkühlt sind, heraus genommen und zwischen einer Serviette abgetrocknet; sie müssen recht weis und von gleicher Größe seyn, und werden zu diesem Endzweck nochmals zugestutzt; hernach in eine Terrine gethan und mit Oehl, Dragunessig, weißen Pfeffer und Salz gewürzt; nach zwei Stunden ohngefähr werden sie wieder auf einer Serviette zum Abtropfen gelegt, in schönem Kranz auf die Schüssel angerichtet, und, kurz vor dem Auftragen eine weiße oder grüne Oehlsose, oder auch eine Remulade in ihre Mitte gegossen.

Desgleichen kann eine Oehlsose mit gehackten und gewällten grünen Kräutern darüber gegossen werden.

Auch kann man sie mit schönen Wurzeln oder mit schönen Sulzschnitten einfassen.

Ebenauch können die Artischockböden mit Sardellen und Kapern zierlich ausgelegt werden.

Artischockböden mit Pökelzunge. Fonds d'Artichauts à l'ecarlate.

Vierzehn bis sechszehn Artischockböden werden nach vorgehender Art vorbereitet; nachdem sie ausgekühlt und abgetropft sind, wird der dritte Theil ihres Durchmessers abgeschnitten, immer zwei und zwei zusammen gekuppelt und auf den Abschnitt aufrecht im Kranz auf die Schüssel gestellt; ebensoviel Scheiben schönrothe Rindspökelzunge werden halbzirkelförmig geschnitten, scharf ausgezackt und immer eine zwischen zwei Artischockböden gesteckt; die Abschnittseln von Artischocken und Pökelzunge werden klein würflig geschnitten in einer schön grünen Oehlsose umgeschwenkt und in ihre Mitte gegeben.

Auch können die Artischockböden erst mit einer weißen Oehlsose übergossen und dann die Kämme dazwischen gesteckt; so wie desgleichen die Kämme von Trüffeln statt von Pökelzunge bereitet werden.

Ebensowohl kann man dieses Gericht blos mit Oehl, Essig, fein gehackten grünen Kräutern, Salz und Pfeffer, was gut durcheinander geschlagen wird, besosen.

Artischockböden in Schalenform mit Sulze. Fonds d'Artichauts en coupe et à la gelée.

Zehn bis zwölf Artischockböden werden nach vorgehender Art zubereitet; nachdem sie kalt sind, werden sechs bis sieben der schönsten recht rund zugestutzt; die andern werden mit einem fünf bis sechs Viertelszoll breiten runden Ausstecher ausgestochen und diese Runde alle von gleicher Dicke geschnitten; nachher in zerflossene Sulze eingetunkt und zwei übereinander, und in gleicher Entfernung auseinander, im Kreis in die Schüssel, wovon die Vertiefung mit Sulze gefüllt und auf dem Eis vest gemacht worden ist, gesetzt und die Artischockschalen, indem man erst einige Tropfen zerflossene Sulze darauf fallen läßt, darauf gesetzt; und diese hernach mit gehackter Sulze gefüllt.

Die Schüssel kann auch noch mit Wurzeln oder Sulzschnitten eingefaßt werden.

Auch kann man die Artischocken erst mit Oehl, Essig, Salz und Pfeffer würzen, nach zwei Stunden auf einer Serviette abtrocknen und dann erst zusammen setzen.

Artischockböden mit Gemischgemüs. Fonds d'Artichauts à la Macédoine.

Die Artischockböden werden wie vorgehend auf die Schüssel dressirt und, statt der gehackten Sulze, ein Gemischgemüs pyramidenartig darein angerichtet.

Auch können blos ganz kleine grüne Bohnen oder Spargelspitzen in Oehl in die Artischockböden angerichtet werden.

Zwiebeln glasürt. Ognons glacés.

Ohngefähr funfzehn große weiße Zwiebeln von gleicher Größe werden nett geschält, gewaschen, in kochendes Wasser geworfen und zehn Minuten gewällt; dann heraus in frisches Wasser gethan und wenn sie kalt sind, zum Abtropfen gelegt. Darauf wird ein Kasserol dünne mit Butter bestrichen, ein Eßlöffelvoll Zucker darüber gestreut und die Zwiebeln, die obere Seite unten, darein gereihet, Fleischbrühe darauf gegossen, daß sie halb darinne stehen und wenig Salz dazu gefügt, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, ankochen lassen, zugedeckt und zwischen Kohlen weich gedämpft; zuletzt werden sie aufgedeckt und unter Beiseyn auf dem Feuer vollends bis zu Glasur eingekocht und so zur Bekränzung gebraucht. Kleine Zwiebelchen gleicher Größe werden nur fünf Minuten gewällt, übrigens ebenso bereitet. Will man sie braun haben, so werden sie roh in heiße Butter gethan und auf gutem Feuer zu schöner Farbe gebraten, dann abgetropft und ebenauch wie vorgehend gedämpft und beendiget.

Kleine Zwiebeln spanisch. Petits ognons à l'Espagnole.

Die kleinen Zwiebeln werden wie vorgehend gedämpft und glasürt, nachher vier bis fünf Anrichtlöffelvoll Spanische Sose dazu gefügt und behutsam gemengt.

Weißes Zwiebelmus. Purée d'ognons blancs, dite Soubise.

Zwölf bis funfzehn große weiße Zwiebeln werden rein geschält und in Scheiben geschnitten, sechs Loth Butter zerlassen, die Zwiebeln darinne umgeschwenkt, zugedeckt, und auf glühender Asche ganz langsam weich gedämpft und dabei öfters umgerührt; sie dürfen ja keine Farbe nehmen; nachdem sie sich leicht zerdrücken, werden drei bis vier Anrichtlöffelvoll weiße Sose und eine halbe Kanne süßer Rahm nach und nach zugegossen, Nußgroß Zucker dazu gefügt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei eingekocht, vollkommen gesalzen, nach Belieben weißer Pfeffer oder

Muscatnuß darein gethan und durch ein Haartuch gestrichen. Nach Befinden können die Zwiebeln erst einige Minuten gewällt, dann abgefrischt und abgetrocknet und nachher erst gedämpft werden.

Zwiebelmus braun oder bretagnisch. Purée d'ognons rousse, dite Bretonne.

Die vorgehenden Zwiebeln werden in sechs bis acht Loth heiß gemachter Butter auf gutem Feuer goldgelb gebraten, dann einige Anrichtlöffelvoll braune Fleischbrühe dazu gegossen und langsam weich gedämpft; nachher drei bis vier Anrichtlöffelvoll braune Sose dazu gefügt, unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, nöthiges Salz und ein wenig Pfeffer dazu gegeben und durch ein Haartuch gestrichen.

Erdäpfel natürlich. Pommes de terre au naturel.

Mittelgroße gute Erdäpfel von gleicher Größe werden rein gewaschen, in einem Topf oder ein Kasserol gethan, warmes oder kaltes Wasser darauf gegossen, daß sie darinne baden, zugedeckt, schnell zum Kochen gebracht und gar gekocht; darauf werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, über eine Serviette auf die Schüssel angerichtet und sogleich aufgetischt. Frische Butter wird zur Seite gesetzt. Oder es werden die Erdäpfel in einem Durchschlag über kochendes Wasser gestellt, so daß sie nur der Dampf treffen kann, zugedeckt und gar gedämpft.

Erdäpfel nach Haushofmeister-Art. Pommes de terre à la Maitre d'hôtel.

Kleine Erdäpfel von gleicher Größe werden wie vorgehend gekocht, abgegossen, geschält und in Scheibchen geschnitten, über ein gutes Stück zerpflückte Butter nebst Salz, grobem Pfeffer, fein geschnittener Petersilie und nach Belieben Schnittlauch oder Zwiebel in ein Kasserol gethan, über das Feuer gesetzt und geschwenkt, bis daß sie recht heiß sind; sollte die Butter öhlicht hervor treten, so werden einige Eßlöffelvoll Wasser daran gegossen, um sie wieder zu legiren; zuletzt wird ein Citronsaft daran gegeben und so angerichtet.

Braune Erdäpfel. Pommes de terre au jus.

Kleine Erdäpfel werden wie vorgehend gekocht, geschält, alle starke Haselnuß groß zugerundet, mit einem Stückchen Butter und Salz in ein Kasserol gethan und geschwenkt, dann drei Anrichtlöffelvoll braune Sose und ein bis zwei solche braune Brühe und Pfeffer dazu gefügt, heiß gemacht und zuletzt noch ein wenig frische

Butter darunter gebunden. Auch können die Erdäpfel in hübsche, gleichgroße Scheibchen geschnitten werden.

Erdäpfel bretagnisch. Pommes de terre à la Bretonne.

Die Erdäpfel werden halb mit braunem Zwiebelmus und halb mit brauner Sose und etwas brauner Brühe gesoſt, übrigens ganz wie vorgehend bereitet.

Erdäpfel mit Rahm. Pommes de terre à la crème.

Ohngefähr vier bis sechs Loth Butter werden mit einem Eßlöffelvoll Mehl, etwas Salz, Pfeffer, geriebener Muscatnuß, feingehackter und ausgewaschener Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch oder Zwiebel in einem Kasserol gut gemischt, dann ohngefähr drei Achtelskanne Rahm oder Milch dazu gegossen und auf dem Feuer unter stetem Rühren zu einer Sose aufgekocht; die Erdäpfel werden wie vorgehend gekocht, geschält, in gleichförmige Scheibchen geschnitten, dazu gethan und gut heiß gemacht.

Erdäpfel bürgerlich. Pommes de terre à la Bourgeoise.

Die Erdäpfel werden wie vorgehend gekocht, geschält, in klein Wälsche Nußgroße Stückchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben fein geschnittener Zwiebel in ein Kasserol oder einen Topf gethan, etwas fette Fleischbrühe darüber gegossen, daß sie darinne baden und aufgekocht; unterdessen wird von einem Eßlöffelvoll Mehl eine weiße oder gelbe Einbrenne bereitet, kalt gerührt, mit der Erdbirnbrühe aufgelöst, zu denen Erdäpfeln gegossen, ein wenig fein gehackte Petersilie dazu gefügt und ganz langsam zusammen durchgedämpft. Die Zwiebel kann auch klein würflicht geschnitten und zuletzt mit dem Mehl einige Minuten geschmort werden. Zur Veränderung werden die Erdäpfel auch roh geschält, in Stückchen geschnitten, rein gewaschen, mit Wasser zum Feuer gesetzt und ganz langsam gekocht, bis daß sie ziemlich weich sind; dann abgegossen, etwas fette Fleischbrühe daran gegeben, Salz, Karbe und ein wenig Pfeffer dazu gefügt und vollends gar gedämpft. Nach Belieben können sie ebenauch mit ein wenig weißer oder gelber Einbrenne legirt werden. So werden sie zu Rinds- Schöps- und Schweinefleisch gegeben.

Erdäpfel mit geschmolzener Butter. Pommes de terre au beurre fondu.

Wälschenuß große Erdäpfel werden schön rund und gleichgroß geschält, rein gewaschen, heißes Wasser darüber gegossen, daß sie darinne baden, gesalzen, zugedeckt und ganz langsam, kaum bemerk-

bar, gekocht bis sie weich sind; hernach das Wasser abgegossen, die Erdäpfel auf eine Schüssel oder in ein Silber- oder Porzellankasserol angerichtet und leicht zerschmolzene Butter darüber gegossen.

So gekocht werden die Erdäpfel auch zur Garnitur von Fischen gebraucht.

Erdäpfel mit Buttersose. Pommes de terre à la sauce au beurre.

Die Erdäpfel werden wie vorgehend gekocht und angerichtet, und eine Buttersose wird darüber gegossen. So können die Erdäpfel auch mit der Schale gekocht und angerichtet, und eine Buttersose zur Seite gegeben werden.

Erdäpfelmus. Purée de pommes de terre.

Gute mehligte Erdäpfel werden roh geschält und in Wälschenußgroße Stückchen geschnitten, rein gewaschen, in ein Kasserol gethan, heißes Wasser darauf gegossen, daß es darüber gehet, gesalzen, zugedeckt und langsam weich gekocht; das Wasser wird dann abgegossen, die Erdäpfel mit einem Rührlöffel auf wenig Feuer recht fein gerührt und dann nach und nach der dritte oder vierte Theil so viel frische Butter darunter gemischt, auch nach Belieben mit weißem Pfeffer gewürzt; sollte das Mus zu steif seyn, so wird es mit ein wenig Wasser verdünnt. Dieses Mus kann zur Unterlage gebraucht, oder auch als selbstständige Schüssel, blos mit Semmelkrusten besetzt, bei der zweiten Tracht gegeben werden. Die Zeit muß berechnet seyn, daß es nicht stehen darf, indem es sonst von seinem guten Geschmack verliert; überhaupt sind die Erdäpfel unmittelbar nach ihrer Bereitung immer am besten, und müssen stets so schnell als möglich zu Tische gefördert werden.

Auf bürgerliche Art wird das Erdäpfelmus, nachdem es fein gerührt ist, angerichtet und braun gemachte Butter, oder gewürfelte Zwiebel in Butter oder Schmalz gelb gebraten darüber gegossen. Häringe und alle Arten Würste essen sich sehr gut dazu.

Erdäpfelmus mit Rahm. Purée de pommes de terre à la crême.

Gute mehligte Erdäpfel werden rein gewaschen, Wasser darauf gegossen und schnell gar gekocht, dann abgegossen und, während eine Person sie schält, von einer andern durch ein großes Füllsieb gedrückt; ein guter Tellervoll solcher Erdäpfel werden sofort in eine Kanne aufgekochten, guten Rahm gethan und mit dem Rührlöffel auf schwachem Feuer zu einem glatten und dicken Mus gerührt und aufgekocht; zuletzt wird ein Viertelpfund der besten Butter darunter gebunden und nöthig gesalzen.

Auch können die Erdäpfel vom Schälen weg nach und nach fein zerdrückt, mit dem kochenden Rahm zu Mus gerührt und gekocht, und nachher durch das Sieb gestrichen werden.

Dieses Mus wird besonders zu geröſteten Rindslendenschnitten und Schöps- und Kalbsrippchen als Unterlage; aber auch zur zweiten Tracht als selbständig, blos mit Semmelkruſten betränzt, gegeben.

Erdäpfelmus (Metsch) gebacken, englisch. Pommes de terre à l'Anglaise. (Englisch: Mached-potatoes.)

Die Erdäpfel werden mit der Schale in Wasser gar gekocht, dann gleich abgegossen, geschält und so recht heiß fein zerdruckt, ein wenig Butter und Salz dazu gethan und mit ein wenig Milch angefeuchtet und so über wenig Feuer recht glatt gerührt und abgebrennt; nachdem es sich sehr verdickt, wird noch ein wenig Milch nachgegossen und dann über glühender Asche eine Stunde ausquellen lassen, bis daß das Mus die Vestigkeit es aufzuthürmen erlangt hat; darauf wird es pyramidenförmig auf eine Schüssel gethan, recht glatt gestrichen und im Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe gebacken und so aufgetischt. Auch kann ein Deckel ein wenig mit Butter bestrichen, die Pyramide darauf gesetzt und gebacken, und hernach auf die Schüssel angerichtet werden.

Erdäpfel mit Parmesankäse und Rahm. Pommes de terre au parmesan et à la crème.

Kleine Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geschält und in gleichgroße dünne Scheibchen geschnitten; drei Viertelskanne saurer Rahm mit sechs Eierdottern, einem Eßlöffelvoll Mehl und Salz fein zerschlagen; ein Napf oder Silberkasserol mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Erdäpfel darein gelegt, von dem Rahm darüber gegossen und Parmesankäse darauf gestreut, dann wieder eine Schicht Erdäpfel, Rahmguß und Käse darauf ausgebreitet, und so fort; oben darüber zerlassene Butter gespritzt und im Ofen oder in der Röhre durchhitzen und schöne Farbe nehmen lassen. Auch kann dieses Gericht in einem Rand von vestem Teig auf der Schüssel gebacken werden.

Erdäpfel mit Häring und Rahm. Pommes de terre au hareng et à la crème.

Gute Häringe werden rein gewaschen und eine Stunde gewässert; dann die Haut davon abgezogen, von den Gräten abgemacht und in dünne Blättchen geschnitten; darauf werden sie schichtweise mit gepflückter oder zerlassener Butter, wie vorgehend, eingerichtet, ebensolcher Rahmguß darüber gegossen, daß er darüber

ſchet, gepflückte Butter oben darauf gethan und langſam ge-
backen.

Erdäpfel geſchmort zum Bekränzen. Pommes de terre risolées ou grillées pour garniture.

Kleine Wälſchnußgroße Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geſchält und alle gleichgroß abgerundet; in einem breiten Kaſſerol ein Stück Butter recht heiß gemacht, die Erdäpfel darein gethan, geſalzen und unter öfterm Umſchwenken ganz langſam zu ſchöner Farbe geſchmort. Auch können die Erdäpfel roh geſchält, ganz kleinen Eidottergroß zugerundet, gewaſchen, zum Abtropfen gelegt, und dann wie erſtere ganz langſam zu ſchöner, röthlichgelber Farbe gebraten werden.

Erdäpfel weis zum Bekränzen. Pommes de terre au blanc pour garniture.

Die Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geſchält und klein und gleichgroß zugerundet; dann ein Stückchen Butter nur ganz leicht zerlaſſen, die Erdäpfel darein gethan, geſalzen, umgeſchwenkt und warm geſtellt.

Erdäpfelmaronen. Pommes de terre en marons.

Kleine Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geſchält und in Maronengröße zugerundet; zwei kleine Aurichtlöffelvoll braune Brühe mit ein wenig brauner Glaſur aufgelöſt, halben Eßlöffelvoll Zucker und kleine Wallnußgroß friſche Butter dazu gefügt, die Erdäpfelchen darein gethan, geſalzen, umgeſchwenkt und warm geſtellt; ſie müſſen gut glaſürt ſeyn. In Ermanglung der braunen Brühe und der Glaſur kann auch blos Fleiſchbrühe und einige Tropfen gebräunter und aufgelöſter Zucker genommen werden. Dieſe Erdäpfelchen werden beſonders zu Krauskohl und Teltower Rübchen, in Ermanglung der wirklichen Maronen gebraucht.

Erdäpfelſchmarn, oder geſchmorte Erdäpfel. Pommes de terre risolées.

Die Erdäpfel werden gekocht, geſchält und in Blättchen (nicht zu dünne) geſchnitten; auf ein und eine halbe bis zwei Kannen ein halbes Pfund Butter heiß gemacht, die Erdäpfel dazu gethan, geſalzen und unter öfterem Aufheben und Umkehren vermittelſt eines Eierſchäufelchens ſo lange geſchmort, bis ſie viel gelbe Kruſte haben, und dann gehäuft angerichtet. Nach Belieben können eine oder zwei Zwiebeln klein würflicht geſchnitten und in der Butter geſchwitzt werden, bis ſie zuſammen geſchwunden ſind und anfangen

wollen Farbe zu nehmen, hernach die Erdäpfel erst dazu gethan und gebraten werden.

Erdäpfel ausgebacken, lyonisch, oder Zahlpfennige von Erdäpfeln. Pommes de terre frits à la Lyonnoise, ou jetons de pommes de terre.

Die Erdäpfel werden rein gewaschen, roh geschält und in Fingersdicke Stäbchen gedreht; hernach in Scheibchen geschnitten, eingemehlt und auseinander gestreut; nachdem feines Oehl erhitzt und die Erdäpfel darinne glasigt und zu schön gelber Farbe gebacken auf Löschpapier heraus gelegt und dann gehäuft angerichtet. Sie können auch aus Schmalz gebacken werden.

Erdbirnen. Topinambours.

Die Erdbirnen haben im Ansehn Aehnlichkeit mit den Erdäpfeln, und im Geschmack Aehnlichkeit mit den Artischocken; sind aber ein ganz andres Geschlecht. Sie gehören unter die Sonnenblumen und treiben einen hohen, geraden Stängel.

Erdbirnen in Buttersose. Topinambours à la sauce au beurre.

Die Erdbirnen werden rein gewaschen und im Dampf, wie die Erdäpfeln, gekocht, geschält, in gleichgroße Scheiben geschnitten in eine Buttersose gethan und mit weißem Pfeffer, gewällter Petersilie und Salz gut gewürzt, auch nach Belieben Senf dazu gefügt. Sie werden zur zweiten Tracht gegeben.

Erdbirnen in brauner Sose. Topinambours à l'Espagnol.

Die Erdbirnen werden roh geschält, Wälschenußgroß abgerundet, rein gewaschen, in ein Kasserol gethan, drei bis vier Anrichtlöffelvoll braune Sose und ein Drittel so viel Brühe darauf gegossen, so daß sie darinne baden, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt, zugedeckt und gar gekocht; sollte die Sose nicht dicke genug seyn, so wird sie alleine eingekocht. Sie werden zur ersten Tracht als Unterlage, zur zweiten aber als selbstständige Schüssel gegeben.

So gar gekocht können diese Erdbirnen auch, statt der Artischockböden, zu Ragus genommen werden.

Erdbirnen in weißer Kraftsose. Tobinambours au velouté.

Statt brauner Sose wird hier weiße Kraftsose und etwas Consommee genommen; übrigens ganz wie vorgehend verfahren.

Erdbirnen bürgerlich. Topinambours à la Bourgeoise.

Die Erdbirnen werden roh geschält und in kleine Wälschenuß-große Stückchen geschnitten; in eine nicht zu dicke gelbe oder braune Einbrennsose gethan, Salz, Pfeffer und nach Belieben auch eine fein gewiegte Zwiebel oder etwas gestoßene Karbe dazu gefügt und gar gekocht. Sie werden besonders zu Schöpsenfleisch und Bratwürsten gegeben.

Maronen in brauner Sose, spanisch. Marrons à l'Espagnole.

Von funfzig bis sechszig großen Maronen wird die erste Schale abgemacht; mit der zweiten werden sie in kochendes Wasser geworfen und ziehen lassen, bis sich diese leicht löst, dann mit etwas kaltem Wasser abgekühlt und letztere rein abgezogen; darauf werden sie in ein andres Kasserol gethan, Eiesgroß Butter, vier Anrichtlöffel braune Sose, zwei Anrichtlöffel Consommee, ein Lorbeerblatt und ein wenig geriebene Muscatnuß dazu gefügt und eine halbe Stunde gekocht; hernach die Maronen in ein reines Kasserol übergethan, die Sose gehörig eingekocht, dann durch ein Haartuch darauf gewunden und in das Bad warm gestellt. Sie werden bei der ersten Tracht als Unterlage, bei der zweiten aber als selbstständig gebraucht.

Maronenmus. Purée de marrons.

Ein Pfund Maronen werden von der ersten Schale befreit, dann mit ein wenig Butter in ein flaches Kasserol gethan und über dem Feuer geschwungen, bis sich die zweite Schale von selbst löst; diese wird hernach rein abgemacht, die Maronen in ein Kasserol geschüttet, Consommee, in Ermanglung andre gute Fleischbrühe, darauf gegossen, daß sie darüber gehet, und ein und eine halbe Stunde langsam gedämpft; nachher etwas Brühe abgegossen, die Maronen klar gedrückt und zerrührt, durch ein Haartuch gestrichen und mit der übrigen Brühe dabei angefeuchtet, hernach wieder auf das Feuer gesetzt und nach Befinden eingekocht oder mit Brühe noch etwas verdünnt; es muß ein dickes Mus seyn; zuletzt wird guten Eiesgroß frische Butter darunter gerührt. Dieses Mus wird zu Frikandos, Enten u. d. m., oder zur zweiten Tracht, mit Semmelkrusten bekränzt, gegeben.

Maronen glasürt. Marrons glacés.

Die Maronen werden auf eine der vorhergehenden Arten geschält, in ein kleines Kasserol gethan, Fleischbrühe darauf gegossen, daß sie darinne baden, ein wenig Glasur und ein Eßlöffelvoll Zuk-

ker dazu gefügt, eine Viertelstunde gedämpft und dann bis zu Glasur eingekocht. So werden sie zum Krauskohl und zu Teltower Rübchen gebraucht.

Maronen gebraten. Marrons rôtis.

An den Maronen wird bei den Spitzen ein Einschnittchen gemacht, oder es werden die Spitzen gleich ganz weggeschnitten; werden sie in eine Kaffeetrommel gethan und bei mittlerem Feuer gedreht und gebraten, bis daß sie anfangen zu platzen; hernach auf ein Tuch heraus geschüttet und in eine gebrochene Serviette angerichtet. So können sie auch mit Salz in eine eiserne Pfanne gethan und darinne unter öfterem Umwenden über Kohlen langsam gebraten werden. Desgleichen kann man sie in einem Kohlenbecken, unmittelbar auf wenig Kohlen, oder auch im Ofen oder in der Röhre braten.

Erbsen böhmisch. Pois à la Bohêmienne.

Schöne, große Erbsen werden rein ausgelesen und rein gewaschen, ein Topf damit halb voll gefüllt, kaltes Wasser darauf gegossen, gesalzen, zugedeckt und langsam gekocht; nachdem die Erbsen bis oben aufgequollen sind, da werden sie in einen andern ähnlichen Topf übergeschüttet, so daß die obern unten kommen, wieder zugedeckt, Kohlen darum gethan und vollends weich ausgequollen; sie müssen ganz, recht weich und trocken seyn; dann werden sie auf die Schüssel hoch aufgeschüttet, gelbe Semmelbröseln darüber gestreut und mit gelbgemachter Butter übergossen. Oder es wird Speck würflicht geschnitten, gelb geröstet und statt Butter darüber gegossen. Gemeinweg werden die Erbsen, nachdem sie weich gekocht sind, durch einen Durchschlag gerieben. Nach Belieben kann auch eine Zwiebel würflicht geschnitten, mit der Butter oder auch in gutem Fett blaßgelb geröstet und darüber gegossen werden. Frische junge Schweinsbrust, Füsse und Ohren, Würste, Pökel- oder Geräuchertes Schweinefleisch u. d. m., sind gut damit zu essen.

Erbsenmus. Purée de pois secs.

Eine Kanne schön trockner Erbsen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, zugedeckt und langsam weich gekocht; dann abgegossen, zerrührt und durch ein Haartuch oder feines Sieb, indem sie dabei mit ihrer Brühe ein wenig angefeuchtet werden, gestrichen. Dieses Mus wird dann auf dem Feuer heiß gerührt und nach Befinden eingekocht; zuletzt der vierte Theil so viel frische Butter darunter gebunden und gehörig gesalzen.

Linsen. Lentilles.

Schöne, große Linsen werden rein ausgelesen, gewaschen, mit

Salz und Wasser zugesetzt und langsam weich gekocht; dann auf einen Durchschlag abgegossen, in klaren, ausgebratenen Speck gethan, umgeschwenkt, ein wenig brauner Fleischsaft dazu gegossen und leise durchgedämpft. Nach Belieben kann in dem klaren Speck erst etwas fein gewiegte Zwiebel geschmort werden. Oder es werden die Linsen in heißgemachtes Butterschmalz, oder in gelbbraun gemachte Butter gethan, umgeschwenkt und mit ein wenig Weinessig gesäuert. Auch wird öfters ein wenig braune Einbrenne, worinne zuletzt ein wenig gewürfelte Zwiebel mit weisgelb geschmort wird, daran gethan und mit ihrer oder mit Fleischbrühe verdünnt und leise durchgedämpft; auch nach Belieben ein wenig gesäuert. So werden sie zu gebratenen oder gedämpften Rebhühnern, Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Linsen nach dem Haushofmeister. Lentilles à la Maitre d'hôtel.

Die Linsen werden wie vorgehend gekocht und abgegossen; dann mit einem guten Stück frischer Butter, gehackter Petersilie und Schnittlauch oder recht fein gehackter Zwiebel und Pfeffer in ein Kasserol gethan, über dem Feuer recht heiß geschwungen und gehörig gesalzen.

Linsenmus. Purée de lentilles.

Das Linsenmus wird wie das von Erbsen bereitet. Auf französische Weise aber werden die Linsen mit einer Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, einigen Möhren, einem Bündchen Lauch und Selleri und einem Stückchen Schinken oder einem Pfund geräucherten und gewällten Brustspeck in ein Kasserol oder einen Topf gethan, Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und langsam recht weich gekocht; darauf werden sie abgegossen, der Schinken und das Gemüse heraus genommen, die Linsen zerdrückt oder gestoßen und durch ein Haartuch gerieben, indem sie mit ihrer Brühe nach und nach befeuchtet werden; hernach wird das Mus wieder in ein Kasserol gethan, einige Anrichtlöffel Spanische Sose dazu gefügt, unter stetem Rühren aufgekocht und mehrere Stunden langsam fortgekocht, damit es ein schön Maronenbraunes Ansehen und die gehörige Dickigkeit erhalte; zuletzt wird ein Stückchen frische Butter darunter gebunden. Erbsenmus wird ebenauch so bereitet, mit dem Unterschied: daß da weiße Kraftsose statt Spanischer Sose genommen wird.

Weiße Bohnen nach dem Haushofmeister. Haricots blancs à la Maitre d'hôtel.

Die kleinen, mehr rund als ovalen, sogenannten Prinzeßbohn-

chen und eine darauf folgende kleine länglichte Sorte weißer Bohnen sind die Vorzüglichsten. Grün ausgebrochen sind sie besser als trocken. Ohngefähr eine halbe Kanne solcher Bohnchen werden rein ausgelesen und gewaschen, mit kaltem Wasser, halben Eiesgroß Butter und ein wenig Salz zum Feuer gesetzt und ganz langsam gekocht, auch unterdessen mehrere Male etwas kaltes Wasser nachgegossen; denn nur dadurch, daß sie mehr ziehen als kochen, werden sie recht markigt und bleiben ganz. Kurz vor dem Anrichten werden sie abgegossen, ein halbes bis drei Viertelpfund frische Butter nebst Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch oder ein wenig ganz fein gehackter Zwiebel und einem Citronsaft in ein Kasserol gethan, die Bohnen darauf geschüttet und über dem Feuer behutsam geschwungen, mehr nur am Kasserol umher rollen lassen, bis daß die Butter sich zur Sose gebunden hat. Sie werden gehäuft angerichtet und Semmelkrusten darum gesetzt.

Weiße Bohnen braun gesost. Haricots au jus.

Die Bohnen werden wie vorgehend gekocht und auf einen Durchschlag geschüttet; dann mit ohngefähr zwei Eiergroß Butter, vier Anrichtlöffelvoll Spanischer Sose und zwei Löffelvoll brauner Brühe, Salz und Pfeffer in ein Kasserol gethan, behutsam heiß geschwungen und gebunden.

Weiße Bohnen mit weißem Zwiebelmus. Haricots à la purée d'ognons blancs.

Die weißen Bohnen, nachdem sie wie vorgehend gekocht und abgetropft sind, werden mit Butter, ohngefähr fünf bis sechs kleinen Anrichtlöffelvoll weißem Zwiebelmus, oder nur die Hälfte davon und die andre Hälfte weißer Kraftsose, weißem Pfeffer und Salz in ein Kasserol gethan, über dem Feuer heißgeschwungen und gebunden.

Weiße Bohnen mit braunem Zwiebelmus bretagnisch. Haricots à la purée d'ognons bruns, ou à la Bretonne.

Statt weißem, wird hier braunes Zwiebelmus, oder auch nur die Hälfte davon und die andre Hälfte Spanische Sose genommen; übrigens ganz wie vorgehend verfahren.

Weiße Bohnen bürgerlich. Haricots blancs à la Bourgeoise.

Die weißen Bohnen werden wie vorgehend gekocht; dann ein wenig gelbe oder braune Einbrenne gemacht und zuletzt klein ge-

würfelte Zwiebel darinne geschwitzt, bis sie anfangen will Farbe zu nehmen, hernach kalt gerührt, mit Fleischbrühe oder mit ihrer eignen Brühe aufgelöst, aufgekocht, auf die Bohnen geschüttet, Pfeffer und nöthiges Salz hinzu gefügt und ganz leise durchdämpfen gelassen. Nach Belieben können die Bohnen ein wenig gesäuert werden. Sie werden besonders zu gebratenem oder gedämpftem Schöpsenfleisch, zu Schöps- oder Schweinsrippen, zu Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Weisbohnenmus. Purée de haricots blancs.

Eine halbe Kanne weiße Bohnen werden wie vorgehend gekocht; drei bis vier große Zwiebeln werden geschält und in gleichdicke Scheiben geschnitten, ein Viertelpfund Butter heiß gemacht, die Zwiebeln dazu gethan und auf gutem Feuer gebraten, bis daß sie eine schöne Goldfarbe haben; hernach ohngefähr vier Anrichtlöffelvoll braune Sose und eben so viel Fleischbrühe darauf gegossen, weißer Pfeffer dazu gefügt und eine halbe bis drei Viertelstunde langsam gekocht; darauf werden die Bohnen abgegossen, zu den Zwiebeln gethan, gut durchgerührt und durch ein Haartuch gestrichen; das Mus wieder in ein Kasserol gegeben, in das Bad warm gestellt und zuletzt noch vier bis sechs Loth frische Butter darunter gebunden. In Ermanglung der braunen Sose kann ein guter Eßlöffelvoll Mehl zu den Zwiebeln, bevor sie noch die nöthige Farbe haben, gethan und damit geschwitzt, hernach mit Fleischbrühe aufgelöst und so verkocht werden. Auch wird das Bohnenmus noch auf eine andre Weise bereitet: es werden nämlich ohngefähr ein und eine halbe Kanne abgekochter und abgegossener Bohnen durch ein feines Haarsieb gestrichen, der dritte oder vierte Theil so viel als es Mus beträgt, frische Butter, etwas geriebene Muscatnuß, weißer Pfeffer und nöthiges Salz dazu gefügt und dann auf dem Feuer heiß gerührt.

Mischgemüs macedonisch. Macédoine de légumes.

Dazu werden alle vorhandne Gemüse, alle zu gleichen Theilen, genommen, als: Möhren, Rüben, Spargel, grüne Erbsen, grüne Bohnen, weiße Bohnen, Artischockenböden, Blumenkohl, Gurken, Schampinionen ꝛc. ꝛc. Die Möhren und Rüben werden zu kleinen Stäbchen oder Rübchen gedreht oder ausgestochen, oder auch in ganz kleine Blättchen geschnitten, jede für sich gewällt und dann mit Consommee oder Fleischbrühe und ein wenig Zucker und Butter weich und zu Glasur eingekocht; die Gurken werden in kleine ovale Stückchen geformt; die grünen Bohnen in Schiffchen, oder wie die Spargeln in drei Viertelszoll lange Stückchen geschnitten; übrigens werden alle Gemüse nach ihrer Art gar gemacht und kurz

gedämpft; zuletzt werden alle durcheinander in ein Kasserol gethan, dickeingekochtes, heißes Kraft-Beschamel darüber gegossen, ein wenig klarer Zucker und nöthiges Salz dazu gefügt, durchgeschwenkt und gebunden.

Dieses Gemüse wird bei der ersten Tracht als Unterlage zu großen und kleinen Stückchen, sowie auch bei der zweiten Tracht, blos mit dicken Semmelkrusten bekränzt, als selbstständig gegeben.

Mischgemüs mit Oehl und in einer Kruste. Macédoine printanière à l'huile et en croustade.

Schön rothe Möhren werden in der Quere in drei Viertelszoll lange Stückchen geschnitten und dann mit einem, im Durchmesser reichlich zwei Linien breiten Ausstecher in kleine Säulchen ausgestochen; diese in gesalzenem Wasser einige Minuten gewällt, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und nachher mit Fleischbrühe, etwas Zucker und ein klein wenig frischer Butter gekocht; weiße Rüben werden ebenso ausgestochen und ebenso, aber für sich allein gekocht; beide Gemüse werden abgegossen, indem sie noch ein wenig veste sind. Spargelspitzen, desgleichen zarte grüne Bohnen werden eben so lang geschnitten und, jede für sich, in gesalzenem Wasser schön grün abgekocht; dann abgegossen, während sie noch etwas veste sind, und mit kaltem Wasser abgefrischt. Nachdem diese Gemüse gut abgetropft sind, werden sie in eine Terrine gethan, etwas nach vorgehender Art gewällte, mittlere grüne Erbsen und desgleichen ebensoviel frische weiße Bohnen dazu gefügt, mit Oehl, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muscatnuß, recht fein gehacktem Körbel, einer kleinen, fein gehackten und gewällten Schalotte und einigen Eßlöffelnvoll Sulze gewürzt und einige Male umgeschwungen, um alles vollkommen untereinander zu mischen; Draguneßig wird erst vor dem Anrichten dazu genommen, indem dieser sonst die schön grüne Farbe zieht; vor dem Auftragen wird dieses Mischgemüs in eine feine Kruste, so wie sie bei dem Spargelbusch angegeben ist, pyramidenförmig angerichtet.

Auch können noch Artischockenböden, Gurken und Schampinionen, welche entweder wie die Rüben oder würfelig geschnitten werden, hinzu kommen.

Desgleichen kann dieses Gemüs auf die bloße Nachschüssel angerichtet und eine Einfassung von Wurzeln darum gesetzt, oder statt dessen in einen Kranz von Blumenkohl gehäuft werden.

Ebensowohl kann man dieses Gericht auch mit Oehlsose bereiten: da werden die Gemüse, nachdem sie mit Salz, Pfeffer, Oehl und Essig gewürzt sind, vor dem Anrichten auf einer Serviette abgetrocknet, nachher mit einigen Eßlöffeln weißer Oehlsose umgeschwenkt, wie vorgehend angerichtet und mit Oehlsose übergossen.

Mischgemüs nach der Gärtnerin. Jardinière.

Dieses Gemüs wird wie das vorgehende bereitet, mit dem Unterschied: daß hierzu Spanische Sose, statt dorten Beschamel, genommen wird; auch werden die Gemüse ein wenig größer zugeschnitten; übrigens wird ebenauch ein wenig Zucker dazu gefügt und ein wenig frische Butter darunter gebunden. Auch wird damit, wie mit dem vorhergehenden, der nämliche Gebrauch gemacht.

Grüne Erbsen und Möhren gemischt bürgerlich. Petits pois et carottes mêlés à la Saxonne.

Ohngefähr drei Viertelskanne grüne Erbsen mittler Größe, und ebensoviel und so groß würflicht geschnittene Möhren werden jedes für sich in ein Kasserol gethan, gesalzen, und mit etwas Butter und Fleischbrühe weich gedämpft; oder sie werden zusammen in einen Topf geschüttet, gesalzen, Fleischbrühe darauf gegossen und weich gekocht; dann wird ein guter Eßlöffelvoll Mehl in Butter gelb geschwitzt, mit Fleischbrühe oder mit der Gemüsbrühe aufgelöst, und zur Sose eingekocht, hernach auf die Gemüse gegossen, fein gehackte Petersilie und nach Befinden ein wenig Zucker dazu gefügt, durcheinander geschwenkt und leise durchgedämpft. So werden auch Bohnen und Möhren durcheinander gekocht. Diese Gemüse werden zu Rindfleisch, gerösteten Kalbsrippchen, Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Bekränzung von Gemüsen nach flammändischer Art. Garniture à la Flamande.

Es werden funfzehn bis zwanzig Möhren und ebensoviel Weisrüben in gleichdicke und zwei und einen halben Zoll lange Stäbe gedreht, gewällt und jede für sich mit etwas fetter Consommee oder Fleischbrühe und etwas Zucker weich und dann auf Glasur eingekocht; ebensoviel Lattichköpfe werden gedämpft und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt; damit wird ein Kranz auf die Schüssel gesetzt, so daß zwischen jeden Lattich wechselweise immer eine Möhre und eine Rübe kommt; in die Mitte wird das Fleisch gelegt, und auf den Kranz wird dann auch noch eine Reihe glasürte Zwiebeln gesetzt.

Von den Trüffeln. Des truffes.

Die Trüffeln haben weder Wurzeln noch Stiele und werden mehrstens rund, oder doch ins Runde gehend, unter der Erde gefunden. Es giebt welche von der Größe einer Erbse bis zu der einer großen, geballten Faust. Sie verbreiten einen starken, durch-

dringenden Wohlgeruch, welcher ihr vorzüglichstes Verdienst ist: denn dieser ist die herrlichste Würze für die feine Küche. Sie wachsen besonders in lichten Eichen- Buch- und Kastanien-Wäldern, im leichten und trocknen Erdboden, und sind in der Güte und Farbe sehr verschieden: die schwarzen und besten wachsen im mittäglichen Frankreich; diese sind in ihrer Reife braun und weis geädert in ihrem Innern. Die von dem nördlichen Frankreich sind weniger geachtet. Die Piemontischen haben weißes oder schwarzgelbes Fleisch und einen Knoblauchgeruch. Auch in Deutschland wachsen welche: sie sind aber in der Schale und im Kern gröber, haben mehrstens weißes Fleisch, besitzen nicht die feine Würze und stehen also erstern sehr nach. Die schönsten Trüffeln werden zum Bekränzen, oder um sie in der Serviette zu geben; die kleineren aber zu den Ragus gebraucht.

Trüffel zum Bekränzen. Truffes pour garniture.

Es wird die nöthige Anzahl Trüffel groß, rund, schwer und von feiner Schale gewählt; leicht gedrückt, um zu sehen ob sie veste und nicht weich oder klebrig sind, und angerochen, ob sie guten Geruch haben. Dann werden sie in frisches Wasser geworfen und mit einer kleinen scharfen Bürste alle Erde abgebürstet, darauf in frisches Wasser gethan, wieder gebürstet, mit dem Messer alle Erde und Sand aus den Vertiefungen heraus gekratzt und in ein drittes und viertes Wasser geworfen und recht rein heraus gewaschen. Hernach wird ein Kasserol mit Speckplatten ausgelegt und die Trüffeln darein gereihet, Salz, ein kleines Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie mit ein wenig Thimian und einer Zwiebel und nach Belieben auch einer Zehe Knoblauch, so wie etwas geschabter Speck dazu gefügt, ein guter Dämpfsatz, in Ermanglung dessen aber etwas Fleischbrühe und eine Schnitte Schinken, dazu gethan, eine halbe Flasche Schampagner- oder anderer weißer Wein darauf gegossen, ankochen lassen, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier darauf gedeckt, mit dem Deckel geschlossen und, Kohlen unten und oben, ohngefähr eine Stunde dämpfen gelassen; wenn sie dem Fingerdruck nachgeben, so sind sie gut. Vor dem Anrichten werden sie auf ein weißes Tuch heraus zum Abtropfen gelegt und dann gebraucht. In gewisse Ragus werden mittlere oder kleinere Trüffeln, auch dünn geschält, glatt und rund zugeschnitten und ebenso, aber nur eine Viertel bis eine halbe Stunde lang gedämpft; oder sie werden mit Butter über dem Feuer fünf Minuten geschwungen, dann ein Glas Schampagner-Wein oder Consommee darauf gegossen und zu Glasur eingekocht.

Trüffeln mit Schampagner-Wein gekocht, in der Serviette. Truffes au vin de Champagne, à la serviette.

Zehn oder zwölf große, schöne Trüffeln werden wie vorgehend in Schampagnerwein gekocht und auf ein weißes Tuch zum Abtropfen gelegt; dann in eine Serviette, die eigends dazu gebrochen ist, sammt ihrer schwarzen Schale angerichtet und bei der zweiten Tracht aufgetischt.

Geschwungene Trüffeln. Sauté de truffes.

Die Trüffeln werden wie vorgehend gereiniget und dünne geschält, dann gerundet und in Messerrückendicke Scheibchen geschnitten; ein großes flaches Kasserol mit klarer Butter ausgegossen, die Trüffeln darein gereihet und Salz und grober Pfeffer darauf gestreut; dann auf starkes Feuer gesetzt und, so wie die Butter aufgekocht hat, die Trüffeln umgewendet und wieder nur aufkochen lassen; in zwei Minuten sind sie gut; oder die Trüffeln werden mit Butter, Salz und Pfeffer in ein gewöhnliches, passendes Kasserol gethan und über starkem Feuer fünf Minuten durcheinander geschwungen; ein Theil der Butter wird dann abgegossen und die Trüffel in eine bearbeitete Spanische Sose gegeben, durchgeschwenkt und gut gebunden; nachher in eine Kruste, in kleine Krusten oder in ein Silberkasserol angerichtet und zur zweiten Tracht aufgetischt. Sie können auch bei der ersten Tracht als Unterlage gebraucht werden.

Von den Weisschwämmen, Weispilzen oder Schampinionen. Des champignons.

Die Schampinionen müssen frisch, oder nur einige Stunden zuvor gepflückt, und dann vor der Luft und Sonne bewahrt worden seyn, um daß sie sich möglichst frisch erhalten; denn nur in diesem Zustand sind sie von besonderem Wohlgeruch und Wohlgeschmack, zart im Fleisch und erhalten sich bei der Zubereitung weis; so wie im Gegentheil aber, wenn sie von Luft und Sonne getrocknet sind, oder gar schon Tage lang gestanden, sie ihren Wohlgeruch und Wohlgeschmack gänzlich verloren haben, holzig sind und sich braun kochen. Ob sie frisch sind, erkennt man daran: daß sie noch geschlossen, und bei Lüftung der zarten Haut, welche den Kopf an den Stiel schließt, die inwendigen Blättchen feucht und zart, und rosen- oder blaß fleischfarbig sind; da ist dann auch das Fleisch körnig und zart; haben sie hingegen von Luft und Sonne gelitten, oder haben sie Tage lang gestanden, so sind sie, mitunter

die jüngsten, offen, die inwendigen Blättchen sind trocken und braun oder gar schwarz, und das Fleisch ist welk. Man findet die Schampinionen im Sommer nach einem fruchtbaren Regen öfters auf Wiesen und Rainen; um diese köstlichen Schwämme aber, welche für die feine Küche unentbehrlich sind, zu jeder Jahreszeit und jeden Tag zu haben, werden sie das ganze Jahr hindurch künstlich erzeugt: dieses geschiehet in der kalten Zeit mehrstens in dazu geeigneten Häusern, wo es immer Nacht ist, solche sehen dann auch über und über weis; geschiehet es hingegen in Häusern, wo sie vom Tage theilweise beleuchtet werden, so färben sie sich auf der Oberfläche öfters ganz braun, was, nachdem sie geschält sind, übrigens ihrem weißen Grund und ihrer Güte nichts benimmt. In der warmen Zeit werden die Beeten im Freien angelegt, und werden am Tage, ausser bei fruchtbaren Regen, zu- in der Nacht aber aufgedeckt.

Schampinionen vorbereitet. Champignons pour garniture.

Die Schampinionen werden gereiniget, abgedrehet, und mit Citronsaft und frischer Butter, so wie es bei den Schampinion-Sosen angegeben ist, gar gemacht; dann werden sie in ein glasürtes Töpfchen oder Terrinchen geschüttet, (ihr Saft muß sie noch überdecken,) mit Papier vest verschlossen und an einen kalten Ort gestellt. Sie können so gleich gebraucht, oder aber einige Tage gehalten werden.

Kruste mit Schampinionen. Croûte aux champignons.

Eine bis ein und eine halbe Kanne Schampinionen werden wie zu den Sosen gereiniget, abgedrehet und in Citronsaft geschwenkt, dann mit einem Viertelpfund Butter zum Feuer gesetzt und schnell eingekocht, bis die Butter anfangen will klar hervor zu treten; darauf wird ein guter Eßlöffelvoll Mehl eingestreut, durchgeschwenkt, gute Fleischbrühe darauf gegossen und aufgekocht, dann ein Würzbüschel, Salz, ein wenig grober weißer Pfeffer und nach Belieben ein wenig Muscatnuß dazu gefügt, zugedeckt und eine halbe bis drei Viertelstunde langsam gekocht; nachher abgefettet, das Würzbüschel heraus genommen, zu gehöriger Dickigkeit schnell eingekocht, mit drei bis vier Eierdottern legirt, und zuletzt Eies groß recht frische Butter darunter gemischt. Die obere Kruste von einem neubackenen weißen, runden Brod wird leicht aufgeraspelt, die Brosse alle heraus genommen, innen und aussen mit Butter bestrichen und auf einem Roste über glühender Asche auf beiden Seiten hart gebacken; diese wird auf die Schüssel gesetzt und die Schampinionen darein, oder auf die Schüssel gestürzt und die

Schampinionen darüber angerichtet. Es können auch ganz kleine Krustchen nach vorgehender Art bereitet, oder auch in der Röhre geröstet, die Schampinionen darein angerichtet und so auf die Schüssel gesetzt werden.

Schampinionmus. Purée de champignons.

Es werden eine und eine halbe Kanne recht frische und weiße Schampinionen genommen, das erdigte Ende von dem Stiel abgeschnitten, nach und nach in frisches Wasser geworfen, und dann aus mehreren Wässern gewaschen; nachher alles Dunkle beseitiget und in ein wenig Wasser, mit einem Citronsaft vermischt, umgeschwenkt, nachdem abgegossen und so fein als möglich gewiegt; darauf in ein weißes Tuch gethan und aller Saft ausgewunden; dann mit ohngefähr vier Loth Butter und einem Citronsaft auf das Feuer gesetzt und unter stetem Rühren geschwitzt, bis daß die Butter anfängt klar hervortreten zu wollen; nachhier vier bis sechs Anrichtlöffelvoll weiße Kraftsose und zwei Löffelvoll Consommee darauf gegossen, weißer Pfeffer dazu gefügt, unter beständigem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und hernach durch ein Haartuch gestrichen; oder es werden die Schampinionen rein gewaschen, alles Farbige beseitiget, recht fein gewiegt und der Saft davon durch ein reines Tuch ausgerungen; dann mit ohngefähr drei bis vier Loth Butter in einem marmornen Mörser recht fein gestoßen, in ein Kasserol gethan, vier bis sechs Anrichtlöffelvoll feines Beschamel dazu gefügt, mit wenig weißem Pfeffer gewürzt und unter beständigem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; hernach nebst vier harten Eierdottern durch ein Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten wird das Mus im heißen Bad erwärmt und gehörig gesalzen; nach Befinden auch noch halben Eies groß frische Butter darunter gebunden. Uibrigens muß man sich möglichst beeilen die Schampinionen zum Feuer zu bringen, weil die Luft sie mit jeder Minute dunkler färbt.

Schampinionen geschmort. Champignons à la Saxonne.

Drei Kannen Schampinionen werden rein gewaschen und der Kopf und Stiel in zwei Messerrückendicke Scheiben geschnitten; ohngefähr zwölf Loth Butter heiß gemacht, die Schampinionen darein gethan, gesalzen und auf schnellem Feuer eingekocht, bis die Butter klar hervor tritt, indem sie manchmal mit dem Eierschäufelchen unten losgeschoben und umgewendet werden; darauf werden sie auf schwächerem Feuer vollends langsam geschmort bis sie etwas Kruste und Farbe haben; nachher Pfeffer und gehackte Petersilie daran gethan, durchgeschwitzt und angerichtet.

Von den Steinpilzen.

Die Steinpilzen sind unter den übrigen Pilzen oder Schwämmen noch die besten. Klein und zart können sie wie die Schampinionen vorbereitet und zu Ragus genommen werden. In bürgerlichen Häusern werden einige in Scheiben geschnittene in den Reis- und Graupensuppen mitgekocht, und geben einen sehr guten Geschmack.

Steinpilzen geschmort.

Die Pilzen werden geschält und die Blätter, welche sich unter dem Kopf befinden, wenn sie alt sind, heraus gemacht, einige Male gewaschen, gewällt, und dann wie die Schampinionen in Butter gebraten. Man pflegt anfänglich eine ganze Zwiebel dazu zu thun und, wenn sie weis bleibt, und die Pilzen angerichtet sind, oben darauf zu setzen, zum Zeichen, daß sich keine giftige darunter befinden, denn sonst wird sie, wie man sagt, schwarz; letzteres ist mir aber noch nicht begegnet.

Von den Morcheln oder Maurachen.
Des morilles.

Die Morcheln, eine Art feiner und würzhafter Schwämme, werden nur eine kurze Zeit, nämlich von der Hälfte des Monats Merz an bis zu Ende Aprils gefunden; sie werden zu Ragus gebraucht, in Krusten gegeben und in bürgerlichen Häusern auch in Graupen- und Reissuppen mitgekocht.

Kruste mit Morcheln. Croûte aux morilles.

Die Morcheln werden, wie es bei der der Sose mit Morcheln angegeben ist, zugeputzt, gewaschen, gewällt und vom Sand befreit; dann werden sie mit einem Stück Butter in ein Kasserol gethan und über dem Feuer geschwungen, Mehl daran gestreut, umgeschwenkt und mit Consommee oder guter Fleischbrühe aufgefüllt, ein Büschel Petersilie mit einer Zwiebel und Salz dazu gefügt und eine Stunde kochen und einkochen lassen; hernach das Büschel heraus genommen und mit drei bis vier Eierdottern, welche mit ein wenig Rahm zerschlagen sind, legirt und wie die Schampinionen angerichtet.

Von den Salaten. Des salades.

Salat wird alles genennt, was mit Essig und Oehl, oder statt letzterem mit Speck, Butter oder sauerm Rahm gemacht ist. So giebt es Salate von Geflügel, Fischen 2c., welche schon beschrieben worden sind; hier soll es sich also nur noch von den verschiedenen

Salaten, welche zu Braten, Schinken, Backfischen, Eiern und so mehr genossen werden, handeln.

Salatkräuter. Fournitures de salades.

Unter Salatkräutern werden begriffen: Körbel, Schnittlauch, Pimpernelle, Dragun und Garten= und Bornkresse. Diese werden klein gepflückt oder klein geschnitten, und öfters einzeln oder alle zusammen unter die Salate gemischt um diesen hohen Geschmack zu geben.

Salat von Kopflattich. Salade de laitues pommées.

Von zartem Kopflattich werden die ersten groben Blätter weggethan, von den folgenden Blättern aber das Zarte in Stückchen gepflückt und die zarten Herzchen in Vierteln geschnitten; dann aus vielem Wasser einige Male gewaschen, in ein reines Tuch oder in einen Salatkorb gethan und alles Wasser ausgeschleudert; hernach ein oder zwei harte Eidotter fein zerdrückt und zerrührt, ein Eßlöffel voll französischer Senf, Salz und Pfeffer dazu gefügt und nach und nach vier Eßlöffel voll feinstes Olivenöhl und zwei Eßlöffel voll scharfer Bertramessig darunter gemischt und der Lattich damit angemacht. Bürgerlich wird blos Oehl, Essig, Salz und Pfeffer, so daß der Salat eine angenehme Säure hat, zum Anmachen genommen.

Salat von jungem Lattich. Salade de petites laitues.

Der junge Lattich muß klein und zart gewählt werden; nach dem Reinigen und Abtrocknen wird er wie der Kopflattich angemacht.

Salat von Römischen- oder Bundlattich. Salade de laitues romaines.

Hier gilt dasselbe wie bei dem Kopflattich.

Salat von Endivien (Wegwart). Salade de chicorée.

Das Zarte von den Endivien wird in Streifchen gespalten oder nudelicht geschnitten; übrigens wird wie bei dem Kopflattich verfahren.

Salat von Rapünzchen. Salade de raiponces.

Es werden stets die feinsten Rapünzchen gewählt, alle gelben Blätter weggemacht, und übrigens wie bei dem Kopflattich verfahren. Darunter können Rapondikawurzeln, Erdäpfeln, Rotherüben, Selleri u. d. m. gemischt werden.

Gurkensalat. Salade de concombres.

Die Gurken werden ziemlich ausgewachsen mit zarter grüner

Schale gewählt, geschält so daß nichts Grünes daran bleibt; gewaschen und abgetrocknet; dann in so dünne Scheibchen als es möglich ist geschnitten oder gehobelt, und hernach wie der Kopflattich angemacht. Oefters werden die Gurken erst gesalzen und eine kurze Zeit hingestellt; dann ausgedrückt und hernach erst angemacht; sie sollen aber auf diese Weise viel unverdaulicher seyn.

Krautsalat. Salade de chou-cabus.

Weis- oder Rothkraut wird fein fadigt geschnitten, gesalzen und nach einiger Zeit ausgedrückt, dann mit Oehl, Essig und Pfeffer angemacht.

Rothrübensalat. Salade de bette-raves.

Die Rothrüben werden von Erde und Sand abgewaschen, abgetrocknet und dann in glühender Asche, im Ofen oder in der Röhre gebraten; hernach geschält, in Blättchen geschnitten und wie der Kopflattich angemacht. Auch werden die Rüben mit Salz und kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, weich und kurz eingekocht und, wenn sie verkühlt sind, die Schale abgeschoben und in Blättchen geschnitten.

Sellerisalat. Salade de céleri.

Der Selleri wird dünn geschält, gewaschen, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan, gekocht und in seinem Sud erkältet, er darf ja nicht zu weich seyn; darauf wird er heraus genommen, in dicke Scheiben geschnitten und mit Oehl, Essig und Pfeffer angemacht. Oder der Selleri wird erst geschnitten, mit gemeinem Essig und Salz gekocht und die Brühe mit zum Anmachen genommen.

Erdäpfelsalat. Salade de pommes de terre.

Die Erdäpfel werden im Dampf oder im Wasser gar gekocht, dann abgegossen und nachdem sie halb verkühlt sind, in Scheibchen geschnitten, Essig darüber gegossen, und mit Oehl, Salz und Pfeffer beendiget. Nach Belieben kann fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu genommen werden.

Grünbohnen-Salat. Salade de haricots verts.

Junge Bohnchen werden ganz, oder anderthalben Zoll lang geschnitten und gespalten in kochendes und gesalzenes Wasser gethan und schnell gekocht, so, daß sie noch etwas veste sind, und dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abtropfen lassen; hernach wie der Kopflattich angemacht; oder nach Belieben etwas

Sardellenstreifchen, rothe Rüben und gehackte Salatkräuter dazu gefügt. Weiße Bohnen können ebenauch als Salat genossen werden.

Spargelsalat. Salade d'asperges.

Grüner Spargel wird unter der Koppe abgeblättert, in ein und einen halben Zoll lange Stückchen geschnitten, gewaschen, in wallendes und gesalzenes Wasser gethan und gekocht; nachdem sie weich aber noch etwas veste sind, abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt, abtropfen lassen und wie der Kopflattich angemacht. Hopfenkeimchen, nachdem sie abgekocht sind, werden ebenauch als Salat genossen.

Blumenkohl-Salat. Salade de choux-fleurs.

Der Blumenkohl wird in kleine Blümchen getheilt, geschält, in gesalzenes wallendes Wasser gethan und weich gekocht; dann abgegossen, abgefrischt und abtropfen lassen, hernach wie der Kopflattich angemacht.

Bornkresse zum Bekränzen. Cresson à la noix pour garniture.

Die Bornkresse wird rein gepflückt, gewaschen, trocken ausgeschleudert und im letzten Augenblick mit Salz, Pfeffer und Essig angemacht, und so um oder unter Geflügelbraten gelegt.

Gemisch-Salat. Salade composée.

Rapondikawurzeln, Selleri, Möhren und Erdäpfeln werden im Wasser abgekocht (nichts darf zu weich seyn,) und nebst Gurken und Rothrüben, von jedem etwas, in gleich große Scheibchen geschnitten oder ausgestochen; das Uebrige braucht weniger regelmäßig geschnitten zu seyn; letzteres wird erhaben erst in einen Napf angerichtet und das Gleichförmige in Kreißen, bunt durcheinander, darüber gelegt; oder es wird ein kleiner Napf oder kuppelförmiger Model mit Essig genäßt, mit den gleichförmigen Scheibchen bunt ausgelegt, das Innere mit dem Uebrigen ausgefüllt und so gestürzt; Man kann dann noch mit Gartenkresse, Rapünzchen, jungen Lattich und rothen Blättern bekränzen und verzieren. Bei Tische wird dieser Salat wie der Kopflattich angemacht.

Lattichsalat mit sauerm Rahm. Salade de laitues à la crême aigre.

Dieses ist eine ländliche Weise. Statt Oehl wird saurer Rahm genommen und übrigens ebenauch mit Weinessig, Salz und Pfeffer angemacht. Gurken werden ebenso bereitet.

Lattichsalat warm. Salade de laitues chaude à l'Allemande.

Ein verhältnißmäßiges Stücke Speck wird klein würflicht geschnitten und dunkelgelb gebraten, dann nöthiger Essig darauf gegossen, Salz und Pfeffer dazu gefügt, heiß gemacht über den Lattich gegossen und gemischt. Auch kann ein gutes Stück Butter mit Essig, Salz und Pfeffer heiß gemacht und der Lattich damit angemacht werden.

Lattichsalat mit Rahm, warm. Salade de laitues à la crême aigre chaude à l'Allemande.

Eine Viertelskanne saurer Rahm wird mit drei Eierdottern und einem Theelöffel voll Mehl fein zerschlagen, in ein Kasserol gegossen, Salz, Pfeffer und etwas Weinessig dazu gefügt; ein Stückchen Speck klein würflicht geschnitten, dunkelgelb geröstet und durch einen Durchschlag auf den Rahm gegossen; dieses hernach auf dem Feuer zu einer dicken Soße abgerührt, der Lattich dann dazu gethan, gut darinne umgewendet und darauf gesehen daß er gehörig gesalzen ist; nachher angerichtet und die Speckwürfeln darüber gestreut. Statt Speck kann auch Butter genommen werden.

Krautsalat warm. Salade de chou-cabus.

Weis- oder Rothkraut wird fein fadigt geschnitten, in ein Kasserol gethan, Salz, Weinessig und ein Stück Butter, oder ein Stück Speck klein würflicht geschnitten und dunkelgelb gebraten dazu gefügt, dann ohngefähr eine Stunde langsam gedämpft und währenddem manchmal umgewendet; zuletzt mit Pfeffer gewürzt.

Italienscher Salat. Salade à l'Italienne.

Dieses ist ein selbstständiger Salat; da er nun aber einmal einen Platz haben muß, so mag er an die gewöhnlichen Salate, wo er wahrscheinlich auch zuerst gesucht werden wird, gereihet seyn.

Bricken werden in zwei Zoll lange Stücke, und Salamiwurst und Citronen in Scheiben geschnitten, (letztere ausgekernt,) Sardellen gewaschen und von den Gräten abgezogen, und nebst Muscheln, Pfeffergurkchen, Kapern, Oliven u. s. w. symetrisch in eine tiefe Schüssel gereihet und Oehl, Essig, Pfeffer und Salz vermischt darüber gegossen. Auch kann alles durcheinander gemischt werden.

Von den Eiern. Des oeufs.

Die Hühnereier sind die einzigen welche in guten Küchen gebraucht werden, denn sie übertreffen alle andere an Wohlgeschmack.

Je neugelegter sie sind, je größer ist ihr Werth; alt, wenn gleich noch durchsichtig und klar, haben sie öfters einen modrigen oder sonst widrigen Geschmack und verderben dadurch das Beste. Besonders müssen die Eier wenn sie in der Schale weich, oder auch verloren gekocht werden sollen, ganz neu gelegt seyn; desgleichen um eine Suppe, Sose, oder einen Weinschaum zu legiren, zu einem Biskuit u. d. m. müssen stets die frischesten gewählt werden, indem lang aufbewahrte Eier hier besonders vorschmecken. Im Herbst und strengen Winter wo die Hühner wenig Eier legen, ist man nothgedrungen auch aufbewahrte zu gebrauchen; das Aufbewahren muß aber in einer luftigen, kühlen und schattigen Kammer, wo möglich nach Norden gelegen, aber nicht im Keller oder sonst feuchten und dumpfigten Ort geschehen, auch dürfen sie dabei nicht in riechende Sachen gesteckt worden seyn, indem die Eier Moder- und jeden andern Geruch leicht an sich ziehen. Man darf sie auch nicht gefrieren lassen; sollten sie jedoch ein wenig gefroren seyn, so ist das beste Mittel sie in ganz kaltes Wasser zu legen und so lange darinne liegen zu lassen bis daß die Eisrinde, welche sich um die Schale bildet, sich leicht ablöst; darauf werden sie herausgenommen und abgetrocknet. Sind die Eier ganz gefroren gewesen, so sind sie auch so gut wie verloren, denn die Eierdotter sind da wie hart gekocht und lösen sich nicht wieder auf.

Frische Eier sind daran zu erkennen: Erstens, daß an dem Tageslicht die Schale helle sieht und der Tag durchscheint; alte Eier hingegen sehen trübe und haben graue oder gar bleifarbene Schalen; Zweitens: an das brennende Licht gehalten, zeichnen sich die neuen durch eine helle und reine Durchsichtigkeit aus, die älteren aber sehen trübe und zum Theil als wären die Schalen mit einer Nadel bestochen; bei den angelegten sieht man sehr deutlich den dunklen Fleck; ganz alte und verdorbene sind undurchsichtig und mitunter gar schwarz; Drittens: in kaltes Wasser gelegt, liegen die neugelegten unten breit, weniger frische richten sich mehr oder weniger in die Höhe und die ganz alten und verdorbenen schwimmen oben auf.

Weiche Eier in der Schale. Oeufs à la coque.

Ganz frisch gelegte Eier werden in kaltes Wasser gethan, das Schmuzige mit Salz abgerieben, rein gewaschen und trocken gelegt; unterdessen läßt man an oder auf starkem Feuer Wasser wallen, legt dann die Eier mittelst eines Löffels schnell nach einander und behutsam darein, und, angenommen daß sie gleich anfangen zu kochen, läßt man sie richtig zwei Minuten fort kochen; darauf werden sie schnell heraus genommen und in eine Serviette angerichtet.

Verlorne Eier. Oeufs pochés.

Ohngefähr eine Kanne Wasser wird gesalzen und mit einem guten Theil Weinessig gesäuert in einem kleinen Kasserol aufgekocht; darein werden dann drei oder vier ganz frischgelegte Eier, eins nach dem andern, behutsam ausgeschlagen, wobei das Wasser immer wallen muß, so daß sich die Eier von selbst wenden; nach einer guten Minute wird das erste Ei mit einem kleinen Schaumlöffel heraus gehoben und nachgesehn ob das Eiweis eine zarte Haltbarkeit erlangt habe? (das Eidotter muß noch ganz weich seyn;) auf diesen Punkt gekommen, wird ein Ei nach dem andern herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt; dann wird wieder von vorne angefangen und so fort gefahren bis man die nöthige Anzahl Eier hat. Sind die Eier neugelegt so halten sie sich ziemlich eirund, sind sie aber alt, so läuft das Eierweis breit oder lößt sich ganz von dem Dotter ab, und sind also werthlos. Das Zottige an dem Eierweis wird dann weggeschnitten und die Eier in frisches Wasser gethan. Vor dem Gebrauch werden sie in heißem Wasser erwärmt, dann auf ein weißes Tuch heraus zum Abtropfen gelegt und so angerichtet.

Verlorne Eier mit Fleischsaft. Oeufs pochés au jus.

Zwölf bis funfzehn Eier werden nach vorgehender Weise bereitet, angerichtet und ein brauner, klarer Fleischsaft wird darunter gegossen. So können sie auch mit dem klaren Saft von Enten oder Rebhühnern, mit Sardellen- Paradiesäpfel- Kräutersose u. d. m. gegeben werden.

Verlorne Eier mit Sauerampf. Oeufs pochés à l'oseille.

Etwas Sauerampf wird auf die Schüssel angerichtet, die Eier nach vorgehender Weise bereitet, darum gesetzt und das Innere dann noch mit Sauerampf angefüllt. So werden die verlornen Eier auch mit Spinat, Endivien, Erbsen- oder Linsenmus u. d. m. gegeben.

Verlorne Eier mit Senf. Oeufs pochés à la moutarde.

Drei Loth Butter läßt man steigen oder auch roth werden, fügt alsdann einige Löffel teutschen Senf, ein kleines Glas Wein und etwas Zucker hinzu, bindet dieses gut durcheinander, macht es heiß und gießt diese Sose dann über die nach vorgehender Art verlornen, warm gemachten, abgetropften und angerichteten Eier. Auch kann in Eies groß Butter, ein halber Eßlöffel voll Mehl gelbbraun geschwitzt, dann mit dem Wein und etwas Fleischbrühe oder Wasser zu einer Sose aufgelöst und eingekocht, und hernach Senf und etwas Zucker dazu gefügt werden.

Verlorne Eier in Sulze. Oeufs pochés à l'aspic.

Kleine ovale Modeln, welche ein Ei bequem fassen, werden Messerrückendicke mit klarer Sulze begossen, wenn diese stehet, wird eine kleine Zeichnung von Trüffeln oder auch sonstigen Sachen darauf ausgelegt, und mit ein Paar Tropfen Sulze bespritzt, nachdem diese vest anklebt, wird wieder eines schwachen Messerrücken dicke Sulze darüber gegossen, und wenn diese vest gesulzt ist, die verlornen und abgetropften Eier darein gelegt, hernach die kleinen Modeln mit zerfloßner aber kalter Sulze voll gefüllt und zum vollkommenen Sulzen in klares Eis oder an einen kalten Ort gestellt. Bei dem Anrichten werden die kleinen Modeln, einer nach dem andern, in warmes Wasser getaucht, schnell mit einem Tuch abgewischt und schön auf die Schüssel gestürzt. Die Eier können auch in einen Model zusammen eingesetzt werden.

Eier von fünf Minuten. Oeufs de cinqs minutes.

Es wird ein Kasserol mit Wasser auf starkes Feuer gesetzt und, wenn es kocht, die nöthige Anzahl frische und gleichgroße Eier mit einem breiten Löffel schnell hintereinander und behutsam darein gethan und zugedeckt; angenommen daß das Wasser nicht aus dem Kochen kommt, so läßt man sie fünf Minuten richtig fortkochen; darauf werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt, dann gleich die Hälfte des heißen Wassers abgegossen, kaltes Wasser dazu gethan und aus ihren Schalen gebrochen; die Schale wird nämlich mit dem flachen Messer behutsam ganz klein gepocht, ebenso behutsam in kleinen Stückchen abgezogen und dann die Eier in frisches Wasser gelegt. Die Eier müssen sich rund halten, das Dotter aber muß noch ganz weich seyn. Eier mittler Größe sind in vier und einer halben Minute gut. Vor dem Gebrauch werden sie in ziemlich heißem Wasser erwärmt und dann auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt. Sie werden besonders um Ragus, Blankets, Gehäcks und Müser zu bekränzen gebraucht.

Harte Eier mit Sauerampf. Oeufs durs à l'oseille.

Zwölf frische Eier werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und acht bis zehn Minuten gekocht; nachher in kaltes Wasser gethan, aus den Schalen gebrochen, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt und der Länge nach mittendurch geschnitten; dann etwas Sauerampf auf die Schüssel angerichtet, die Eier im Kranz, eins auf dem andern halb aufliegend, darum gesetzt und die Mitte mit Sauerampf angefüllt.

Harte Eier italienisch. Oeufs durs à l'Italienne.

Die Eier werden wie vorgehend gekocht und der Länge nach durchschnitten, in ein flaches Kasserol gereihet, ein Viertelpfund

gewaschene, abgelöste und nudeligt geschnittene Sardellen darüber gestreut, drei bis vier Eßlöffel voll in Butter geschwitzte feine Kräuter und eine reichliche Viertelskanne sauerer Rahm darüber gegossen, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt, aufkochen lassen, dann mit Citronsaft geschärft und zierlich angerichtet.

Eier mit Morgenröthe. Oeufs à l'aurore.

Zwölf harte Eier werden der Länge nach durchschnitten, die Dotter herausgenommen und mit vier Loth Butter und drei rohen Eierdottern gestoßen, auch Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt; die Eierweiße werden in der Quere fein blättrigt geschnitten, in ein dick eingekochtes Kraft= oder Fastenbeschamel gethan und auf dem Feuer heiß geschwenkt ohne es kochen zu lassen und dabei nöthig gesalzen; dann auf die Schüssel hoch angerichtet, (das Ragu muß dicke und anhaltend seyn) die Eierdotter auf ein umgekehrtes Sieb genommen und mit dem Rührlöffel durch= und darauf umher gestrichen, die Schüssel am innern Rand mit runden Semmelschnitten, welche in zerschlagenem Ei umgewendet werden, eingefaßt, und zuletzt im Ofen oder in der Röhre heiß werden und eine schöne Morgenröthfarbe nehmen lassen.

Harte Eier mit Beschamel. Oeufs à la Béchamel.

Funfzehn harte Eier werden in runde Scheiben geschnitten; Kraft= oder Fastenbeschamel kochend heiß gemacht, die Eier darein gethan, Muscatnuß, nöthiges Salz und Eiesgroß frische Butter dazu gefügt und behutsam, ohne die Eier zu zerreißen, über dem Feuer geschwungen, dann in ein Silberkasserol, oder eine Kruste, oder auch auf eine Schüssel angerichtet und gebackne Semmelkrusten darum gesetzt.

Harte Eier mit Zwiebeln. Oeufs à la tripe.

Sechs weiße Zwiebeln werden rein geschält und in Ringel geschnitten; dann vier Loth Butter zerlassen, die Zwiebeln dazu gethan und auf sanftem Feuer weiß geschwitzt bis daß sie zusammen geschwunden sind; hernach ein Eßlöffel voll Mehl darein gestreut, mit Rahm oder Milch angerührt, kochen und einkochen lassen, und Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt; vor dem Anrichten werden zwölf harte Eier in Scheiben geschnitten, dazu gethan und auf dem Feuer behutsam geschwenkt, nach Belieben kann auch ein wenig fein gehackte und ausgewaschene Petersilie dazu gefügt werden, dann wie vorgehend angerichtet.

Harte Eier mit Robertsose. Oeufs à la sauce Robert.

Sechs weiße Zwiebeln werden geschält und in Ringel geschnitten, dann vier Loth Butter zerlassen, die Zwiebeln darein gethan

und auf gutem Feuer goldgelb gebraten; hernach ein Eßlöffel voll Mehl daran gestreut, mit Fleischbrühe oder Wasser angerührt, Salz und Pfeffer dazu gefügt und zur Sose eingekocht; vor dem Anrichten werden zwölf harte, in Scheiben geschnittene Eier dazu gethan, ein Eßlöffel voll französischer Senf dazu gefügt und behutsam heiß geschwenkt ohne kochen zu lassen.

Gefüllte Eier. Oeufs farcis.

Zwölf harte Eier werden der Länge nach durchschnitten, die Dotter im Mörser gestoßen, und was diese austragen auch ebensoviel Butter und ebensoviel in Milch geweichte und ausgepreßte Semmel darunter gestoßen, Salz, weißer Pfeffer, Muscatnuß und gehackte Petersilie dazu gefügt, mit vier bis fünf rohen Eierdottern gebunden und der Schnee von zwei bis drei Eierweißen darunter gezogen; damit werden die halben Eierweiße hoch angefüllt und mit dem Messer glatt gestrichen; die übrige Fülle wird in die Vertiefung der Anrichtschüssel ausgebreitet, die Eier zierlich darauf gesetzt, mit Ei bestrichen und im Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe gebacken. Die Eier können auch auf einen mit Butter bestrichenen Deckel gesetzt, etwas saurer Rahm darunter gegossen und so gebacken werden.

Harte Eier mit Oehlsose. Oeufs à la Magnonnaise.

Auf die harten Eier werden Ringe von Sardellenstreifchen gelegt, diese mit gehackter klarer Sulze gefüllt, und nach Belieben oben darauf auch eine grüne Kaper gesetzt; so werden sie dann über eine grüne oder weiße Oehlsose, auf eine Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet.

Gebackne Eier. Oeufs frits.

In einem kleinen Kasserol läßt man feines Oehl oder geklärte Butter heiß werden, schlägt dann ein frisches Ei in eine Obertasse und gießt es in das heiße Schmalz, drückt das Eierweis an, wendet das Ei um, und wenn es von beiden Seiten schöne Farbe hat wird es auf doppeltes Löschpapier heraus gehoben; darauf wird ein zweites Ei gebacken, und sofort bis man die nöthige Zahl Eier hat; dann werden sie mit Salz besprengt und um Gemüse gelegt oder im Kranz, immer eine glassürte Semmelkruste dazwischen, angerichtet und eine Sose in ihre Mitte gegeben. Auch können die Eier verloren gekocht, zum Abtropfen gelegt, hernach in zerschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln umgewendet und aus dem heißen Schmalz gebacken werden.

Eier auf der Schüssel, Spiegeleier genannt. Oeufs sur le plat dits au miroir.

Die Anrichtschüssel wird mit vier Loth Butter bestrichen, zwölf

frischgelegte Eier darauf ausgeschlagen so daß kein Dotter zerreißt, einige Eßlöffel voll Rahm oder Milch darüber gegossen, zwei Loth Butter darauf klein gepflückt, und mit Salz und Pfeffer bestreut; dann auf glühende Asche gestellt und eine glühende Schaufel oder einen Deckel mit Kohlen darüber gehalten bis daß das Eierweiß von unten und oben leicht gar ist, (die Dotter müssen ganz weich bleiben) und dann aufgetischt.

Spiegeleier mit Sardellen. Oeufs sur le plat aux anchois.

Ein Viertelpfund Sardellen werden gewaschen, von den Gräten gelöst und nudeligt geschnitten; darauf wird die Schüssel wie vorgehend mit Butter bestrichen, die Sardellen darauf gestreut, zwölf frisch gelegte Eier darauf ausgeschlagen, Butter darüber gepflücket, gesalzen und wie vorgehend, oder auch im Backofen oder in der Röhre gar gemacht.

Spiegel- oder Gesetzte-Eier bürgerlich. Oeufs au miroir à la Bourgeoise.

Die Butter wird in einer flachen eisernen Pfanne oder in einem flachen töpfernen Tiegel erhitzt, dann die auf eine flache Schüssel oder einen Teller ausgeschlagenen Eier darein geschüttet und gesalzen; übrigens nach vorgehender Art gar gemacht und hernach auf die Schüssel herausglitschen gelassen. Sie werden mit Salat oder mit Gemüse genossen; zu letzterem Gebrauch können sie mit einem runden Ausstecher einzeln ausgestochen und darum gesetzt werden.

Eier mit schwarzer Butter. Oeufs au beurre noir.

Auf eine Schüssel werden zwölf frische Eier ausgeschlagen, in Acht genommen daß kein Dotter zerreißt, und Salz und Pfeffer darauf gestreut; in eine flache eiserne Pfanne ein Viertelpfund Butter gethan, und auf dem Feuer schwarz gemacht ohne sie zu verbrennen; hernach abgeschäumt, das Klare abgegossen, das Trübe weggeschüttet und die Pfanne ausgewischt; die klare, schwarze Butter wird dann wieder in die Pfanne gegossen, heiß gemacht und über die Eier geschüttet, diese nachdem behutsam in die Pfanne gekollert, auf glühende Asche gesetzt und eine glühende Schaufel oder eine Stürze mit glühenden Kohlen darüber gehalten bis sie halb gar sind; dann auf die Schüssel heraus glitschen lassen, vier bis sechs Eßlöffel voll Weinessig in die Pfanne gegossen, aufgekocht und über die Eier geschüttet.

Gerührte Eier. Oeufs brouillés.

Acht ganze Eier und acht Eierdottern werden mit einer Ruthe fein geschlagen oder fein gequirlt und durch ein Haartuch in ein

Kasserol gerungen; fünf bis sechs Eßlöffel voll Consommee, Fleischbrühe oder weiße Kraftsose, Salz, Muscatnuß, wenig weißer Pfeffer und ein Viertelpfund frische, klein gepflückte Butter dazu gefügt, auf sanftes Feuer gesetzt und mit einer Ruthe oder einem Rührlöffel gerührt bis es anfängt aufzuquellen, dann das Kasserol vom Feuer genommen, gut gerührt und wieder auf das Feuer gesetzt um sie vollends dicke werden zu lassen; sie müssen mehr weich als veste seyn; darnach auf eine laue Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet und gebackene Semmelkrusten darum gesetzt. Für gewöhnlich werden die Eier alle ganz genommen. Statt Consommee kann auch ebensoviel Rahm oder Milch, oder auch Wasser genommen werden. Auch kann man blos Eier und Butter ohne Zuthun andrer Flüssigkeit abrühren.

Gerührte Eier mit Weispilzen oder Schampinionen. Oeufs brouillés aux champignons.

Gerührte Eier mit Trüffeln. Oeufs brouillés aux truffes.

Gerührte Eier mit Morcheln. Oeufs brouillés aux morilles.

Gerührte Eier mit Spargeln. Oeufs brouillés aux points d'asperges.

Gerührte Eier mit Schinken. Oeufs brouillés au jambon.

Gerührte Eier mit Kalbsnieren. Oeufs brouillés aux rognons de veau.

Gerührte Eier mit Sardellen. Oeufs brouillés aux anchois.

Gerührte Eier mit Picklingen. Oeufs brouillés aux harengs saurets.

Die Weispilze, die Trüffeln und die Morcheln werden klein würflicht geschnitten oder fein gehackt und in Butter leicht geschwitzt; die Spargeln werden zu Erbsen geschnitten, in gesalzenem Wasser gekocht und abgegossen; gekochter Schinken oder zwei gebratene oder geschwungene Kalbsnieren werden fein gewiegt; ein Viertelpfund Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten gelöst, klein würflicht geschnitten oder fein gehackt und mit der Butter vermischt; zwei fette Picklinge werden gewaschen, die Haut davon abgezogen, alle Gräten weg gemacht und in kleine Stückchen gebrochen; in diesem Zustande wird eine jede Zuthat den Eiern beigemischt und übrigens damit wie vorgehend verfahren.

Gerührte Eier mit Käse. Oeufs brouillés au fromage.

Die Eier werden abgerührt und bevor sie noch ganz gar sind wird geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse dazu gemischt und wie vorgehend beendiget. So können die Eier auch noch mit Krebsschwänzen, mit in Butter gedämpften grünen Erbsen u. d. m. bereitet werden.

Französischer Eierkuchen, einfach. Omelette au naturel.

Zwölf bis vierzehn frische Eier werden ausgeschlagen, Salz, vier bis fünf Eßlöffel voll frisches Wasser, Fleischbrühe oder Milch und nach Belieben auch Pfeffer dazu gefügt, und mit einer Ruthe oder mit zwei Gabeln recht fein gepeitscht oder auch fein gequirlt; darauf werden ohngefähr sechs bis acht Loth Butter in eine flache, recht reine, eisene Pfanne gethan, heiß gemacht ohne sie bräunen zu lassen und dann die Eier, indem man sie dabei immer fortschlägt, darein gegossen, die Pfanne wieder auf starkes Feuer gesetzt und stark hin und her bewegt, auch dabei mit dem Messer oder mit dem Eierschäufelchen von allen Seiten darunter gefahren und das Dickgewordene in die Höhe gehoben, das obere Dünne aber hinunter gelassen; wenn oben wenig Flüssiges mehr vorhanden ist, wird zwischen den Kuchen und die Pfanne Eies groß Butter zerpflückt gethan, nachdem diese geschmolzen ist und der Kuchen unten eine schön rothgelbe Farbe hat wird er schnell zusammengerollt und mitten auf die Schüssel angerichtet, oder es wird die Hälfte der Breite mitten auf die Schüssel und die andre Hälfte darüber geglitten und dann in ein Oval geformt. Die Eier müssen noch weich und zart, aber nicht harte seyn. Auch dieser Kuchen kann, so wie die gerührten Eier, ohne Zuthun andrer Flüssigkeit gefertiget werden.

Französischer Eierkuchen mit feinen Kräutern. Omelette aux fines-herbes.

Zu den vorgehenden Eiern werden noch fein geschnittene Petersilie und nach Belieben auch fein geschnittener Schnittlauch gefügt und gut darunter geschlagen, übrigens ganz wie vorgehend verfahren.

Französischer Eierkuchen mit Trüffeln. Omelette aux truffes.

Es wird ein einfacher Eierkuchen gebacken, dann ein gutes Ragu von Trüffeln darein gegeben und wie vorgehend angerichtet.

Französischer Eierkuchen mit Weispilzen. Omelette aux champignons.

Die Weispilzen werden in dünne Scheibchen geschnitten, ein wenig fein geschnittenen und ausgewaschene Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch oder ein wenig feine Zwiebel, Salz, Pfeffer und Nußgroß Butter dazu gefügt, über dem Feuer geschwungen, und wenn sie eingedämpft sind, zwei Anrichtlöffelvoll Spanische Sose darauf gegossen, verkocht und abgefettet und übrigens wie mit dem Eierkuchen mit Trüffeln verfahren. So kann auch ein Ragu von Morcheln angewendet werden.

Französischer Eierkuchen mit Kalbsnieren. Omelette aux rognons de veau.

Eine große oder zwei kleine am Spieß gebratne Kalbsnieren werden nebst ein wenig von ihrem Fett in kleine Würfeln oder Scheibchen geschnitten, in ein Kasserol gethan, gehackte Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch oder feine Zwiebel, Salz und wenig Pfeffer dazu gefügt und auf dem Feuer ein wenig geschwitzt, dann etwas braune Sose dazu gegossen, kochen lassen und abgefettet und wie bei dem Eierkuchen mit Trüffeln verfahren.

Französischer Eierkuchen mit Schinken. Omelette au jambon.

Ein Stückchen schön rother, gekochter Schinken wird ohne Fett fein gewiegt, in ein Kasserol gethan, etwas braune Sose und Eiesgroß frische Butter dazu gefügt und warm gerührt; übrigens wie vorgehend verfahren.

Kardinal-Eierkuchen. Omelette à la Cardinal.

Es werden dreißig Krebse genommen; von den Schalen eine Krebsbutter, und von den Schwänzen und einigen Kälbermilchen ein kleines Ragu bereitet und mit Krebsbutter geröthet; darauf wird ein einfacher Eierkuchen mit Krebsbutter gebacken und mit dem Ragu wie vorgehend gefüllt und angerichtet. Auch können drei dünnere Kuchen gebacken und zwei unten und einer darüber auf die Schüssel angerichtet werden.

Französischer Eierkuchen mit Sauerampf. Omelette à l'oseille.

Es wird einer oder drei einfache Eierkuchen gebacken und mit Sauerampf, wie vorgehend gefüllt und angerichtet. So kann auch Spinath, ein Ragu von Spargeln, Carden u. d. m. angewendet werden.

Französischer Eierkuchen mit Sardellen. Omelette aux anchois.

Ein Viertelpfund Sardellen werden gewaschen, von den Gräten gelöst und klein würflicht geschnitten; dann unter die Eier gemengt und übrigens damit wie bei dem einfachen Eierkuchen verfahren. So können auch Kalbsnieren, Schinken u. d. m. blos klein würflicht geschnitten, und Picklinge klein gebröckelt unter die Eier geschlagen und so die Kuchen gebacken werden.

Französischer Eierkuchen mit Speck. Omelette au lard.

Ein halbes Pfund durchwachsener Speck wird in Würfeln geschnitten und in laues Wasser gethan um ihn zu entsalzen; dann abgetrocknet, ein wenig Butter in der Pfanne zerlassen, der Speck dazu gefügt und dunkelgelb gebraten; hernach werden die zerschlagenen Eier darauf gegossen und dieser Kuchen übrigens wie der einfache Eierkuchen gebacken und angerichtet.

Französischer Eierkuchen mit eingemachten Früchten. Omelette aux confitures.

Es wird ein einfacher Eierkuchen gebacken, eingemachte Früchte darauf gethan, zusammen gerollt und auf die Schüssel angerichtet, dann mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Spieschen gerade oder verschobene Vierecke darauf gebrannt.

Zölestiner Eierkuchen. Omelettes à la Célestine.

Von zwölf Eiern werden ganz dünne französische einfache Eierkuchen gebacken und auf Deckeln oder ein weißes Tuch herausgeglitten, dann mit Confitür oder einem Franschipanköchel überstrichen, zusammen gerollt, an beiden Enden gleich geschnitten, auf die Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasürt.

Eierflädchen oder Eierfleckchen, (Pfannenflädchen) englisch. Pannequets, wahrscheinlich von dem englischen: Pan-cakes.

Drei Viertelskanne süßer Rahm wird genommen; eine halbe Kanne davon warm gemacht, zu dem übrigen aber werden zehn ganze Eier geschlagen, eine Handvoll Mehl, (etwa sieben bis acht Loth,) wenig Salz, Zucker und abgeriebene Citronschale dazu gefügt und mit einer Schneeruthe recht fein geschlagen oder auch mit dem Quirl fein gequirlt und dann der warme Rahm dazugegossen; mittlerweile werden zehn Loth Butter leicht zerlassen und davon unter die Masse soviel gemischt daß sie sich beim Backen alleine

löst; nachher eine flache, eisene Eierkuchenpfanne heiß gemacht, rein ausgewischt, mit Speck oder Butter ausgestrichen und wieder ausgewischt, hernach abermals über das Feuer gehalten und wenn sie heiß ist, einige Eßlöffel voll von der Masse darein gegossen, es muß zischen, und durch ein geschicktes Neigen die Pfanne damit dünne überlaufen lassen, was zu viel ist wird zurückgegossen; das Flädchen wird dann von unten schön dunkelgelb gebacken und nachher auf die Schüssel gestürzt; darauf wird die Pfanne wieder erhitzt und ohne sie ferner mit etwas auszustreichen, wieder mit der Masse so dünn als möglich ausgegossen, gebacken und über das erste Flädchen gestürzt, und so fortgefahren bis daß die Masse alle ist. Es darf nicht zu viel Butter darein kommen, die Flädchen werden sonst zu fett, werfen große Blasen und nehmen schlechte Farbe. Der Kuchen wird dann stark mit gestoßenem Zucker überstreut und mit der glühenden Schaufel glasürt; auch kann die Schaufel, wenn sie nicht sehr roth sieht, mit Papier rein abgewischt, auf den Zucker aufgedrückt und dieser so gelb geschmolzen werden. Statt mit Citronschale, kann man die Masse auch mit gerösteten und gestoßenen Pommeranzenblüthen, oder mit etwas Pommeranzenblüth-Wasser würzen.

Eierflädchen mit eingemachten Früchten. Pannequets aux confitures.

Die Eierflädchen werden wie vorgehend gebacken, über jedes wird ein wenig Aprikosen- oder Kirschmus gestrichen, oder auch eine andre Frucht darüber ausgebreitet, das Oberste aber wird blos mit Zucker bestreut, und übrigens wie vorgehend glasürt.

Eierflädchen mit Schinken. Pannequets au jambon.

Es wird eine Masse wie vorgehend bereitet nur daß der Zucker und die Citronschale wegbleiben; die Flädchen werden über einander gestürzt und dazwischen immer fein gehackter, schön rother Schinken gestreut.

Gerollte Eierflädchen mit kleinen Rosinen. Pannequets roulés aux raisins de corinthes.

Die Eierflädchen werden wie vorgehend zubereitet; sobald die Pfanne mit der Masse überlaufen ist, werden kleine Rosinen darüber gestreut und wenn das Flädchen Farbe hat, zusammengerollt und auf einen Deckel gelegt; nachdem alle gebacken sind werden sie mit Zucker bestreut, mit der Schaufel glasürt und angerichtet.

Gerollte Eierflädchen mit eingemachten Früchten. Pannequets roulés aux confitures.

Hierzu wird eine halbe Kanne Milch genommen, zehn Eier und sechs Loth Mehl dazu gefügt und mit Salz, Zucker und Citronschale oder Pommeranzenblüthe gewürzt; hernach wird Butter in einem kleinen Kasserol zerlassen, eine flache eisene Pfanne erhitzt und rein ausgewischt, wieder auf das Feuer gesetzt, mit etwas von der zerlassenen Butter ausgegossen und dann von der Masse einige Eßlöffelvoll darein gegeben, (es muß zischen,) die Pfanne damit auslaufen lassen und von unten schön rothgelb gebacken, dabei ein wenig Butter darüber gegossen, hernach mit dem Messer untergegriffen und umgewendet, auf der andern Seite ebenauch zu schöner Farbe gebacken und dann auf eine Platte gestürzt, und so fortgefahren bis zu Ende; darauf werden sie mit eingemachten Früchten oder auch mit gutem Aepfelmus überstrichen, zusammen gerollt, die Enden gleiche geschnitten, auf einen breiten Deckel gelegt, mit Zucker bestreut, im Ofen oder in der Röhre erwärmt, glasürt und angerichtet. Auch können die Eierflädchen mit Vanille- Franschipan- oder Schokolateköchel gefüllt werden.

Gefüllte Eierflädchen kronförmig angerichtet. Pannequets glacés en couronne.

Die Eierflädchen werden wie vorgehend gebacken, mit Aprikosenmus überstrichen und mit zerriebenen Macronen überstreut, hernach zusammen gerollt, in drei Zoll lange Stückchen geschnitten und in einem schönen Kranz auf die Schüssel angerichtet, mit feinem Zucker überstreut und mit der glühenden Schaufel glasürt. Auch können sie unglasürt gegeben werden.

Eierflädchen mit Schokolateköchel überschneet. Pannequets au chocolat meringués.

Die Eierflädchen werden wie vorgehend gebacken, gleichgroß abgerundet, dann mit Schokolateköchel überstrichen und auf die Schüssel übereinander gesetzt, hernach mit Zuckerschnee überzogen und in einem nicht heißen Ofen oder einer Röhre zu schöner Farbe gebacken. Ebensowohl kann hier auch Vanille- oder Franschipanköchel angewendet werden.

Eier- oder Pfannkuchen. Pannequets ou omelettes à l'Allemande.

Zehn Eier, eine halbe Kanne Milch, sechs Loth Mehl und etwas Salz werden zusammen fein zerschlagen; dann Eiesgroß Butter in der Eierkuchenpfanne heiß gemacht, die Hälfte von der Masse

darein gegossen, unter steter Bewegung über dem Feuer, auch mit einem Messer von allen Seiten darunter fahrend und das Dickgewordene aufhebend, so daß das Obere, Dünne hinunter kann, so lange gebacken bis die Masse verdickt ist; hernach zwischen den Kuchen und der Pfanne, von drei bis vier Orten herein, etwas Butter untergesteckt und so unter beständiger Bewegung langsam zu schöner Farbe gebacken; nachdem der Kuchen umgeschwenkt, so daß die Oberfläche unten kommt, oder wer dieses nicht kann, auf einen flachen Deckel geglitten und davon herunter wieder in die Pfanne gestürzt, Butter untergesteckt und so auch von der andern Seite zu schöner Farbe gebacken; dann auf die Schüssel angerichtet und mit Zucker überstreut; darauf wird von der andern Hälfte ein zweiter Kuchen gebacken, über den ersten gelegt und wieder mit Zucker bestreut. Von dieser Masse können auch drei bis vier Kuchen gebakken und übereinander angerichtet; auch können sie mit Vanille- oder Zimmtzucker bestreut werden. Desgleichen kann man auch Aepfel- oder Pflaumenmus dazwischen streichen. Ebenauch kann gehackte Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch unter die Masse gemischt werden; dann werden die Kuchen aber mit Salat oder mit Compoten gegessen.

Holländische Eier- oder Pfannenkuchen. Pannequets ou omelettes à la Hollandaise.

Zu einer kleinen Schüssel werden acht Loth Mehl, wenig Zukker und ein wenig Salz mit sechs Eierdottern und einer Viertelskanne dickem, süßen Rahm zu einem dünnflüßigen Teig verrührt, die sechs Eierweiße zu gutem Schnee geschlagen und darunter gemengt; darauf wird ein halbes Ei großes Stückchen Butter oder Butterschmalz in der Eierkuchenpfanne erhitzt, der sechste Theil der Masse darein gegossen, sechs Zoll breit im Durchmesser rund auseinander gestrichen und langsam, unter steter Bewegung, gebacken; wenn der Kuchen unten schöne Farbe hat, da wird er umgeschwenkt, ein wenig zerlassene Butter darunter gegossen und auch von der andern Seite zu schöner Farbe gebacken; hernach mit gestoßenem Zucker überstreut und umgeschwenkt, dann auch die andere Seite mit Zucker überstreut, der Zucker auf der heißen Pfanne geschmolzen, und der Kuchen so von zwei Seiten glasürt und hernach auf die Schüssel gelegt. So werden nacheinander noch fünf Kuchen gebacken, über einander angerichtet und aufgetischt.

Aufgelaufener Eierkuchen. Omelette soufflée.

Zu einer kleinen Schüssel werden sechs Eierdottern mit zwei Eßlöffelvoll gestoßenem Zucker und etwas abgeriebener, gepulverter Citron- Cedrat- oder Pommeranzenschale, oder auch mit gerösteten

und gepulverten Pommeranzenblüthen, oder gepulverter Vanille und sechs fein zerriebenen Mandelmacronen einige Minuten gerührt, die sechs Eierweiße zu gutem Schnee geschlagen und darunter gemischt; darauf wird in einer Eierkuchenpfanne Eiesgroß Butter heiß gemacht, die Masse darein gegossen und auf wenig Feuer ganz langsam gebacken; wenn der Kuchen unten eine schön rothgelbe Farbe hat, wird er doppelt übereinander auf die leicht mit Butter bestrichene Anrichtschüssel gestürzt, die Enden ein wenig nach unten eingebogen und angenehme Form gegeben, mit gestoßenem Zucker bestreut, in einen verkühlten Ofen oder eine Röhre hohl gesetzt, ohngefähr zwölf bis funfzehn Minuten gebacken und an der Flamme oder mit der glühenden Schaufel glasürt; er muß schön auflaufen; dann gleich aufgetischt. Zu einer stärkeren Schüssel werden zwölf Eier genommen, Eiesgroß Butter oder Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, der dritte Theil der Masse darein gethan und langsam zu schön rothgelber Farbe gebacken; dann umgeschwenkt, daß die obere Seite unten kommt und diese auch zu schöner Farbe gebacken, was im Ganzen ohngefähr eine Minute dauern kann, und hernach auf die Schüssel gestürzt; ebenso wird der zweite und dritte Theil gebacken und einer über den andern gestürzt, dann wie vorgehend gar gebacken und glasürt. Zwischen diese Kuchen können auch eingemachte Früchte kommen.

Aufgelaufener Eierkuchen im Model. Omelette soufflée en moule.

Zu einem ansehnlichen Auflauf werden zwölf Eierdottern mit vier starken Eßlöffelnvoll gestoßenem Zucker, acht fein gebröselten bittern Mandelmacronen, zwei Eßlöffelnvoll Waizen- oder Erdäpfelmehl, einigen Körnchen Salz, ein wenig recht feingeschnittener oder abgeriebener Citronschale und etwas kandirten und gepulverten Pommeranzenblüthen eine Viertelstunde gerührt; darauf wird ein Silberkasserol, oder ein kasserolähnlicher Napf von Porzellan oder Steinguth mit klarer Butter gut ausgestrichen; kurz vor dem Gebrauch werden die Eierweiße zu gutem Schnee geschlagen, unter die abgerührte Masse gemischt, diese hernach in das Kasserol gefüllt, (es darf nicht ganz voll seyn,) in einem verkühlten Ofen oder in einer Röhre, wie Biskuit, ohngefähr fünf und dreißig bis vierzig Minuten langsam zu schöner Farbe gebacken und dann gleich aufgetischt.

Schnee-Eier. Oeufs à la neige.

Zehn recht frische Eierweiße werden zu gutem Schnee geschlagen, drei Eßlöffelvoll gepulverter Zucker und nach Belieben gepulverte Pommeranzenblüthen darunter gerührt; eine Kanne Rahm

wird mit zwei Eßlöffel voll Zucker, einigen Körnchen Salz, einigen Tropfen Pommeranzenblüthwasser, Vanille oder etwas Citronschale aufgekocht, von dem Schnee eiförmige Nocken in einem Eßlöffel geformt, mit einem andern Eßlöffel, welcher erst in den kochenden Rahm getaucht wird, ausgehoben, in den Rahm gelegt, und eine Minute ganz langsam ziehen gelassen; dann umgewendet und wieder eine Minute mehr ziehen als kochen gelassen; hernach heraus auf ein umgekehrtes Sieb gelegt und so fortgefahren bis zu Ende; darauf werden die Eierdotter, anfänglich recht in kleinem Maß, nach und nach mit dem Rahm verrührt, hernach auf dem Feuer bis nahe an das Kochen abgeschlagen und, wenn beides zu einer Sose verdickt ist, durch ein Haartuch oder eine Serviette in ein andres Kasserol gerungen; die Schnee-Eier werden dann in ein Silberkasserol oder auch auf eine Schüssel angerichtet und die Rahmsose darüber gegossen. Auch kann der Rahm in einem Schwungkasserol aufgekocht, die Schnee-Eier darein gelegt, stark mit Zucker überstreut und ohngefähr fünf Minuten in den heißen Ofen gestellt, damit sie Farbe nehmen, angerichtet und die Sose, wie vorgehend bereitet, darunter gegeben werden.

Eierkäse.

Drei Viertelskanne süßer Rahm und ebensoviel gute süße Milch werden mit acht ganzen Eiern und sieben Eierdottern fein zerschlagen und durch ein Sieb in ein Kasserol gegossen, abgeriebene Citronschale, der Saft von einer guten Citrone oder auch etwas mehr, Zucker und wenig Salz, so daß es angenehm schmeckt, dazu gefügt und auf dem Feuer abgerührt bis es anfängt zu gerinnen, hernach auf eine heiße Stelle gesetzt und vollends zusammen laufen lassen; darauf zurück genommen und noch eine halbe Stunde so hingestellt; dann in einen Eierkäs-Model welcher erst in kaltes Wasser getaucht worden ist, oder in eine recht ausgewässerte, geruchlose Zwillicht-Serviette geschüttet, diese darüber zusammen genommen, gebunden und aufgehenkt, trocken ablaufen und ganz kalt werden lassen; hernach auf die Schüssel gestürzt und eine Rahmsose mit Vanille oder abgeriebener Citronschale darüber gegossen. Nach Belieben kann der Käse mit Mandelstifteln igelförmig übersteckt und dann erst mit der Sose übergossen werden. Auch kann man, bevor der Käse auf dem Feuer abgerührt wird, kleine Rosinen, stiftlich geschnittene Mandeln und Citronath dazu thun. So kann man die Masse auch im Kasserol oder in einem Topf, statt sie über dem Feuer abzurühren, in kochendes Wasser stellen, so einige Stunden gerinnen lassen und übrigens wie vorgehend beendigen.

Von Kroketten, Profitrollen, Rissolen ꝛc. Des croquettes, profitrolles, rissoles etc.

Ich habe die Beschreibung der Kroketten ꝛc., welche von so verschiedenen Fleisch, Geflügel, Fischen, Gemüsen und Eiern gemacht werden können, bis hieher unterlassen um sie zusammen zu stellen und desto leichter übersehen zu können.

Die Kroketten bilden eigentlich ein Gericht unmittelbar nach der Suppe; doch können sie bei kleinen Mahlen auch um Gemüse gelegt werden.

Kroketten von Kälbermilchen. Croquettes de ris de veaux.

Etwa sechs Paar schöne Kälbermilche werden weich gedämpft und, wenn sie abgetropft und kalt sind, nebst dem dritten oder vierten Theil so viel abgeschwitzter Schampinionen klein würflicht oder klein und kurz stiftlicht geschnitten; oder sie werden gleich nachdem sie gewällt und in kaltem Wasser ausgekühlt sind, geschnitten, mit halben Eiesgroß Butter, wenig Salz und einigen Anrichtlöffelvoll Fleischbrühe eine Viertelstunde gedämpft und dann, aber mit Vorsicht, damit sie nicht anbrennen, ganz kurz eingedämpft; darauf werden sie in dick eingekochtes Kraft- oder Gemeines-Beschamel, oder in dick eingekochte und mit Eidottern stark legirte weiße Sose gethan, warm gemacht, durchgeschwenkt und gehörig gesalzen, und nach Belieben auch weißer Pfeffer dazu gefügt; es muß ein saftiges aber nicht dünnes Ragu seyn; dieses wird auf einen wohlverzinnten Deckel oder eine flache Schüssel herausgethan, zollhoch ausgebreitet und kalt gestellt; nachdem es kalt und vest geworden ist, wird es in zollbreite Striemen, und diese in daumenlange Stückchen abgetheilt, in feinen weißen Semmelbröseln rund gerollt und darauf gesehen daß sie von gleicher Größe und Stärke sind; hernach in fein zerschlagene und gesalzene Eier gut eingetunkt, dann in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt und nachher ein wenig auf dem Tisch gerollt damit sich die Semmel glatt anlege. Kurz vor dem Anrichten werden etwa sechs Stück auf einmal in heißes Schmalz gelegt und unter steter, sanfter Bewegung, damit sie unten nicht aufsitzen, zu schön dunkelgelber Farbe gebacken, dann auf Löschpapier heraus gehoben und so fortgefahren; sie werden nachher erhaben angerichtet und mit einer Handvoll gebackner grüner Petersilie gekrönt. Die Kroketten können ebensowohl in Kugeln oder Birnen geformt werden.

Um daß das Salpikon schneller auskühlt, so kann man es auch gleich Eßlöffelweise auseinander setzen.

Kroketten von Kalb. Croquettes de veau.

Kroketten von Lamm. Croquettes d'agneau.

Kalbs- oder Lammsbraten wird (ohne Haut und Nerven) nebst abgeschwitzten Schampinionen, wenn man sie hat, wie vorgehend fein würflicht oder kurzstiftlicht geschnitten, und etwas gekochtes und ebenso geschnittenes Kalbseuter oder Lammsfett dazu gethan, oder ein wenig frische Butter unter die Sose legirt; übrigens wird wie vorgehend verfahren.

Kroketten von Kaninchen. Croquettes de lapereau.

Von einem oder zwei abgebratnen Kaninchen wird das Fleisch, (ohne Haut und Nerven) nebst Trüffeln oder Schampinionen wie vorgehend geschnitten; übrigens wie bei den Kroketten von Kälbermilchen verfahren.

Kroketten von Kapphahn. Croquettes de chapon.

Das Fleisch von einem abgebratnen Kapphahn wird (ohne Haut und Nerven) nebst fetter Gansleber, Trüffeln und Schampinionen, wenn man sie hat, wie vorgehend geschnitten; unterdessen wird weiße Kraftsose dick eingekocht und mit einigen Eierdottern legirt, oder ein Kraftbeschamel recht dicke eingekocht und unter eine und die andere Sose ein wenig frische Butter gebunden; das Geschnitzel dann damit vermischt und gehörig gesalzen. Das Fleisch kann auch ganz einfach mit gemeinem Beschamel vermischt werden. Uibrigens wird wie bei den Kroketten von Kälbermilchen verfahren.

Kroketten von jungen Hühnern. Croquettes de poulets.

Kroketten von Truthuhn. Croquettes de dinde.

Kroketten von Rebhühnern. Croquettes de perdreaux.

Kroketten von Fasan. Croquettes de faisan.

Werden alle nach vorgehender Art bereitet.

So auch können Kroketten von einem jeden Salpikon, Gehäck oder Mus bereitet werden.

Kroketten von Hecht. Croquettes de brochet.

Kroketten von Bärschen. Croquettes de perches.

Kroketten von Sander. Croquettes de sandre.

Kroketten von Lachs. Croquettes de saumon.

Kroketten von Stockfisch ꝛc. Croquettes de morue etc.

Der Fisch, sei er im Salzwasser gekocht, gedämpft oder gebraten, wird, wenn er kalt ist, (ohne Haut und Gräten) in kleine Stückchen gepflückt, in ein dick eingekochtes heißes Beschamel gethan und mit Salz, weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und durchgeschwenkt; übrigens werden diese Kroketten wie jene von Kälbermilchen beendiget. Oder es werden zwei Eiergroß gute Butter in ein Kasserol gethan, ein Eßlöffelvoll Mehl gut darunter gemischt, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt, ohngefähr eine Viertelskanne Rahm darauf gegossen und auf dem Feuer abgerührt, so daß es eine recht dicke Sose bildet, ohne es kochen zu lassen, und statt dem Beschamel gebraucht.

Kroketten von Erdäpfeln. Croquettes de pommes de terre.

Ohngefähr vier und zwanzig große, gute Erdäpfel werden in glühender Asche oder in der Röhre gar gebraten; ihr Mark dann heraus geholt, zu drei Viertelpfund davon ein Viertelpfund Butter gethan und zusammen glatt gerührt, hernach drei ganze Eier nach und nach darunter gemengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und auf das Eis oder sonst an einen kalten Ort gestellt. Wenn die Masse kalt und vest ist, werden Daumenlange und dicke Würstchen daraus geformt, in fein zerschlagene und gesalzene Eier getunkt, dann in Semmelbröseln gewälzt und in nicht zu heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken. Sie werden beim Anrichten mit gebackner Petersilie geziert.

Kroketten von grünen Erbsen. Croquettes de petits pois.

Feine grüne Erbsen werden gedämpft, kurz gesost und kalt gestellt. Oblaten werden in vier Querfingerbreite und lange Stückchen geschnitten, in kaltes Wasser getaucht und auf ein reines Brett gelegt, darauf wird ein guter halber Eßlöffelvoll von den Erbsen gesetzt, die Oblaten darüber zusammen gebogen und lange oder runde Kroketten davon geformt; hernach in fein zerschlagenen und gesalzenen Eiern wohl umgewendet, dann in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt, und zuletzt aus heißem Schmalz gebacken.

Kroketten von Eiern. Oeufs en croquettes.

Zwölf hart gekochte Eier werden klein würflicht geschnitten, in dick eingekochtes heißes Kraft- oder Gemeines Beschamel, oder i

eine Rahmsoſe mit fein gehackter Peterſilie und nach Belieben auch Schnittlauch oder Zwiebel gethan, durchgeſchwenkt, gehörig geſalzen, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt und ausgeſchüttet; das Ragu muß dicke ſeyn; nachdem es kalt und veſte geworden iſt, werden Kroketten, wie ſolche von Kälbermilchen gemacht werden, davon geformt und auch wie dieſe beendet.

Gefüllte Semmeln ausgebacken. Profitrolles au salpicon.

Kleine runde Milchbrode, in Größe eines ſchönen Borsdorfer Apfels werden genommen, die Rinde aufgeraspelt, ein Deckelchen heraus geſchnitten und ausgehöhlert, dann in Rahm getaucht und ein wenig weichen gelaſſen; hernach mit einem Salpikon gefüllt und die Deckelchen genau darauf gepaßt, in fein zerſchlagene und geſalzene Eier getunkt, dann in feinen weißen Semmelbröſeln gewälzt und aus dem Schmalz zu ſchöner Farbe gebacken, nachdem auf Löſchpapier heraus gelegt und erhaben angerichtet.

Gehirnſchnitten (Gehirn-Baveſen) gebacken. Pains dorés de cervelles.

Ein Kalbsgehirn wird in friſchem Waſſer ausgewäſſert, die Haut davon abgezogen, in geſalzenem Waſſer zehn Minuten gekocht und dann trocken ablaufen gelaſſen; hernach fein gehackt, Pfeffer, Muscatnuß, ein wenig fein gehackte, ausgedrückte Peterſilie und nach Belieben auch Schnittlauch darunter gemiſcht; darauf werden Mundſemmeln in dünne, zwei kleine Querfinger breite und Kleinfinger lange, viereckigte, gleichgroße Scheibchen geſchnitten, eins davon guten Meſſerrücken dicke mit dem Gehirn überſtrichen, ein andres darüber gelegt und genau darauf gepaßt, und ſo fort; vor dem Anrichten werden dieſe Schnitten in zerſchlagenen und geſalzenen Eiern umgewendet, in das heiße Schmalz gelegt und ſchön goldgelb gebacken. Dieſe Schnitten werden wie die Kroketten nach der Suppe gegeben oder auch um Gemüſe gelegt.

Goldbrode von Geflügel. Pains dorés de volaille.

Mundſemmel wird in dünne Scheiben geſchnitten, dieſe mit einem runden Ausſtecher, zwei Querfingerbreit im Durchſchnitt ausgeſtochen, ein Scheibchen mit einem feinen Gehäck oder Mus von Geflügel guten Meſſerrücken dicke überſtrichen und ein andres darüber gelegt, und ſo fort bis zu Ende; zuletzt werden dieſe Brodchen wie vorgehend in Eier getunkt, zu ſchön goldgelber Farbe gebacken und dann gehäuft angerichtet.

Gerollte Eierflädchen mit Geflügelmus ausgebacken. Croquettes à l'Allemande.

Es werden Eierflädchen, wie zu den gerollten Eierflädchen mit eingemachten Früchten, gebacken, nur daß der Zucker und die Citronschale wegbleiben; diese werden in lang viereckigte Stückchen geschnitten, mit einem Mus oder Gehäck von Geflügel dünnen Messerrückendicke überstrichen und vest zusammen gerollt, so daß sie Finger oder Daumen dicke und lange Walzchen bilden; diese werden erst an beiden Enden, und nachher nochmals ganz in zerschlagenen und gesalzenen Eiern umgewendet, und in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt; zuletzt in heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, nett angerichtet und mit gebackner grüner Petersilie geziert. So kann ein Haasenmus, Gehäck von Kälbernieren u. d. m. angewendet werden.

Erdäpfelpastetchen mit Salpikon. Petits pâtés de pommes de terre au salpicon.

Ein Viertelpfund Butter wird mit sechs Eierdottern flaumigt gerührt, ein Pfund abgekochte, geriebene, mehligte Erdäpfel darunter gemischt und mit Salz und Muscatnuß gewürzt. Dieser Teig wird in Eigroße Theile getheilt, rund gerollt, indem man ein wenig Mehl unterstreut, hernach wie zu einem kalten Pastetchen Höhlung hinein gebracht und dabei der Rand in die Höhe gepreßt, so daß der Teig überall nur kleinen halben Finger dicke bleibt, und die Pastetchen ein und einen halben bis sieben Viertelszoll im Durchmesser, und zwei und einen halben Zoll Höhe erlangen. Darauf werden sie mit einem jeden beliebigen kalten Salpikon angefüllt, Wälschenuß groß Teig rund gerollt und breit gedrückt, auf der innern Seite mit Ei bestrichen, über das Pastetchen gestürzt und am Rande umgebogt und glatt angedrückt; darauf werden sie in fein zerschlagenen und gesalzenen Eiern umgewendet und dann in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt. Vor dem Anrichten werden sie, weniger heiß als die Kroketten, aus dem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, auf Löschpapier gestellt und noch sieben bis acht Minuten in den Ofen oder in die Röhre zum völligen Durchhitzen gesetzt, dann angerichtet und wie die Kroketten nach der Suppe gegeben.

Rissolen von Geflügel-Garfülle. Rissoles de farce cuite de volaille.

Es wird hiezu Blätterteig neun bis zehnmal geschlagen, oder es werden Abschnitzeln von Blätterteig übereinander gelegt und noch einige Male geschlagen, nachher dünne, wie starkes Papier ohnge-

fähr, ausgerollt, der Rand dann auf der vordern Seite gleich geschnitten und kleinen Fingerbreit mit frischem Wasser befeuchtet, dann zwei Fingerbreit hinter dem Rand, Eidottergroße Häufchen von Geflügel-Garfülle, zwei Querfingerbreit auseinander, in gerader Linie darauf gesetzt, dazwischen mit frischem Wasser befeuchtet, der hervorstehende Rand darüber geschlagen, der Teig zwischen der Fülle nieder und daran herum vest angedrückt, hernach mit einem runden, ausgebogten Ausstecher kleine Halbmonde ausgestochen, so daß der Teig überall kleinen Fingerbreit über die Fülle vorstehet, und darauf gesehen, daß keine Luft darinne bleibt, der Teig am Rand vest zusammen gedrückt und auf einen mit Mehl bestreuten Deckel gereihet; der Rand wird dann aufs Neue gleich geschnitten, wieder Häufchens aufgesetzt, und so fort bis zu Ende. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, angerichtet, mit einer Handvoll gebackener Petersilie geziert und, wie die Kroketten, gleich nach der Suppe gegeben. Nachdem die Rissolen geformt sind, können sie nach Belieben auch in fein zerschlagene und gesalzene Eier getunkt, dann in Semmelbröseln gewälzt und so gebacken werden.

Rissolen italienisch. Rissoles à l'Italienne.

Unter ein wenig Garfülle wird etwas Parmesan- und nach Belieben auch etwas Schweizerkäse gerührt; dann in Mürbteig gefüllt und übrigens ganz nach vorgehender Art verfahren.

Rissolen von Kalbsgehirn. Rissoles de cervelles de veaux.

Zwei vollkommene Kalbsgehirne werden gewässert, abgehäutet, mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt und einige Minuten gewällt; dann abgegossen und abgetrocknet, in ein Kasserol gethan, Salz, weißer Pfeffer und vier bis sechs Loth reines, würflicht geschnittenes, auf dem Feuer langsam bis zum Röthlichwerden gebratnes Rindsmark, oder statt diesem gute frische Butter dazu gefügt, über dem Feuer langsam geschmort und öfters umgerührt, bis daß alle Feuchtigkeit verdampft ist; dann etwas weiße legirte Kraftsose darunter gemischt, so daß es ein dickes und zugleich saftiges Mus bildet, und kalt gestellt. Dieses Mus wird in Blätter- oder auch in Mürbteig gefüllt und übrigens ganz wie vorgehend verfahren. So können auch Rissolen von jedem Salpikon, Gehäck und Mus bereitet werden.

Rissolen von Krebsen. Rissoles d'ecrevisses.

Es wird eine Fülle von einigen Rühreiern, Krebsbutter, fein geschnittenen Krebsschwänzen, Morcheln, Kälbermilchen u. d. m. be-

reitet, mit etwas weißer Kraft- oder Beschamel-Sose vermischt und in Mürbteig gefüllt; übrigens wird ganz wie vorgehend verfahren und, nachdem die Rissolen gebacken sind, mit Krebsbutter überstrichen und angerichtet.

Von den Reiskasserolen. Des casseroles au riz.

Die Reiskasserole sind dazu bestimmt: feine Ragus und Gehäcke, welche sich auf die bloße Schüssel nicht hinreichend anrichten lassen, oder unansehnlich erscheinen würden, zu fassen und sie so vom schönsten Ansehn begleitet aufzutischen. Die Krusten selbst, sowohl wie sie recht gut zu essen sind, werden aber bei großen Tafeln nicht angegriffen.

Zu einem kleinen Vorgericht (Voressen) wird ein und ein halbes oder zwei Pfund carolinischer Reis genommen, durchgesehen, erst einige Male in kaltem, dann ebenso in heißem und dann wieder in kaltem Wasser gewaschen und abgegossen, alles, was nicht weis ist, ausgelesen und nachher in ein ohngefähr zehn Zoll breites Kasserol gethan; auf zwei Pfund Reis zwei und eine Viertels-Kanne (reichlich) Wasser gegossen, zwanzig bis vier und zwanzig Loth Butter oder ebensoviel Abschöpffett von Weisgeflügel, oder frisches, ganz reines Fett vom Fleischkessel und nöthiges Salz dazu gefügt, auf starkes Feuer gesetzt, angekocht und verschäumt, dann zugedeckt, auf glühende Asche gestellt und ganz langsam gedämpft; nach fünf und zwanzig bis dreißig Minuten wird der Reis ein Mal umgerührt und dann wieder eben so lange fortgedämpft; nachher wieder einige Male umgerührt und, wenn alle Feuchtigkeit eingesaugt ist, und der Reis sich zwischen den Fingern ganz leicht zerdrücken läßt, vom Feuer genommen, widrigenfalls aber noch fortgedämpft und nach Befinden noch ein wenig angefeuchtet; wenn er dann auf den Punkt gekocht ist, wird er einige Minuten umgerührt und zurück gestellt.

Nachdem der Reis endlich nur noch lau ist, wird er gut und anhaltend umgearbeitet, damit die Körner sich zum Theil zermalmen, und somit ein feiner und vester Teig gebildet; sollte er sich aber nicht vollkommen binden, so wird er noch mit ein wenig Wasser, aber ja nur wenig auf ein Mal, angefeuchtet; es muß ein vester aber auch gut gebundener Teig seyn.

Darauf wird der Reis auf eine Platte oder Tortenschüssel heraus gethan, zu einem sieben Zoll breiten und vier bis fünf Zoll hohen Kasserol gerundet, mit den Fingern, welche in frisches Wasser getaucht werden, vollkommen geglättet und nachher durch Eindrücke verziert; vorzüglich wird dazu eine Möhre, welche auf einer Seite scharfkandig zugeschnitten wird, angewendet; diese Möhre

kann auch sehr verschieden ausgeschnitten oder ausgestochen und damit sehr figürliche Eindrücke in den sehr empfänglichen Reis gemacht werden; die einfachsten Eindrücke sind: eine schief oder geradaufgehende Cannelirung; verschobene Vierecke; Reihen von Halbringen, über oder neben einander laufend ꝛc. ꝛc. Die Eindrücke müssen aber alle wenigstens kleinen Fingerbreit auseinander und ziemlich tief seyn, damit die Vorstöße sich dunkel färben, während die Vertiefungen nur weis trocknen, was sehr gut aussiehet. Ein Finger breit vom Rand ab wird auch ein Deckel eingezeichnet. Endlich wird das Kasserol mit etwas klarer Butter überstrichen und auf einen Dreifuß in den heißen Ofen gestellt; das Backen kann ein und eine halbe Stunde dauern; nachdem es eine schöne röthlich=gelbe Farbe hat, wird es aus dem Ofen genommen, der Deckel abgehoben, und der Reis bis auf eine gut haltbare Kruste ausgehöhlt. Nach dem Füllen und kurz vor dem Auftragen werden die hervorstehenden Theile stets mit klarer, heller Glasur überglänzt.

In die Reiskasserole werden alle Arten Fleisch=Gehäcke und Müser, Escalope von Geflügel, Wildpret und Fischen, Blankette, Frikassees von Hühnern, Kalbsbrustschnitten, Kapphahn=Nocken ꝛc. und überhaupt alle braune und weiße Ragus angerichtet.

Reiskasserol königlich. Casserole au riz à la Reine.

Es wird ein sehr weißes Gehäck oder Mus von drei Kapphühnern nebst etwas sehr weißen Schampinionen mit dem weißesten Kraftbeschamel bereitet, in das vorgehend beschriebene Reiskasserol angerichtet, ein Kranz recht schöner weicher Eier darum gesetzt, über jedes ein kleines Hühner=Unterbrüstchen nach Conti gelegt, und über die Mitte ein wenig Beschamel gegossen.

Reiskasserol mit Rebhühner=Gehäck. Casserole au riz garni d'une purée de perdreaux.

Hier wird ein gut bearbeitetes Gehäck oder Mus von Rebhühnern in das Reiskasserol angerichtet, ein Kranz von kleinen, runden und gleichgroßen, in Glasur geschwungenen Trüffeln darum gesetzt, und die Mitte mit ein wenig Spanischer Sose glasürt.

Ebensowohl kann ein Gehäck oder Mus von Fasanen, Schnepfen, Hasen, Kaninchen ꝛc. in das Reiskasserol gegeben werden.

Reiskasserol mit weißem Reichenragu. Casserole au riz à la Toulouse.

Ein weißes Ragu von Kälbermilchen, Hahnenkämmen und Nierchen, fetter Leber, Schampinionen und scheibigt geschnittene Trüffeln mit legirter Kraftsose bereitet wird in das Reiskasserol

angerichtet und nach Belieben mit gespickten und glasürten Kälbermilchen bekränzt.

Ebensowohl kann ein braunes Reichenragu in den Reis angerichtet werden.

Reiskasserol mit Blankett von Weisgeflügel mit Trüffeln. Blanquette de volaille aux truffes.

Es wird ein schönes Blankett von Hühner- oder Kapphühnerbrüsten, welche in Butter geschwungen und nach dem Erkalten zum Blankett geschnitten worden sind, nebst in Scheiben geschnittener und in Butter geschwungener Trüffeln mit legirter Kraft- oder mit Beschamelsose bereitet und zierlich in das Reiskasserol angerichtet.

So kann auch ein Blankett von Kälbermilchen, Rindsgaumen mit Trüffeln ꝛc. in den Reis angerichtet werden.

Reiskasserol mit Eskalopen von Gansleber. Casserole au riz à la Perigord.

Zwei fette Ganslebern werden ausgewässert, gewällt, abgefrischt und hernach in Eskalope geschnitten, in Butter geschwungen und dabei gesalzen; nachher auf eine Serviette zum Abtropfen geschüttet, nochmals zugerundet und dann nebst Hahnenkämmen und Nierchen, einiger zwanzig schön weißer, abgeschwitzter Schampinionen und einer Anzahl in Hahnnierchenform geschnittener Trüffeln in ein Kasserol gethan, eine kräftige, mit etwas Madeirawein eingekochte Spanische Sose darauf gegossen, erhitzt und in das Reiskasserol angerichtet.

Reiskasserol mit Eskalopen von Wildpret. Casserole au riz au chasseur.

Zwölf bis sechszehn Rebhühnerbrüste werden nebst sechs oder acht, schwarzer, rund und scheibigt geschnittener Trüffeln geschwungen und dabei mit Salz und Muscatnuß gewürzt; die Brüste auf einen Teller gelegt, die Trüffeln aber abgegossen und in ein Ragukasserol gethan; nachdem die Brüste erkältet sind, in Eskalope geschnitten und zu den Trüffeln gefügt, mit einer Spanischen Sose, welche mit Consommee- oder Essenz von Wild bereitet ist, begossen, im Bad erwärmt und in das Reiskasserol angerichtet.

Ebensowohl können auch Eskalope von Fasanen, Lerchen, Kaninchen, jungen Hasen mit Blut ꝛc. ꝛc. in den Reis angerichtet werden.

Reiskasserol mit einem Kari oder indischen Frikassee von jungen Hühnern. Casserole au riz à l'Indienne.

Es wird ein gewöhnliches Frikassee von jungen Hühnern bereitet; Brustspeck wird in kleine, runde Scheibchen geschnitten, gewällt, in Fleischbrühe gekocht und nebst Hahnkämmen und Nierchen zu dem Frikassee, welches auch mit Schampinionen versehen ist, gefügt, mit rothem, gepulvertem Pfeffer, Curcuma und einer Auflösung von Safran scharf gewürzt und schön gelb gefärbt, in das Reiskasserol angerichtet und eine Einfassung von schön grünen Pfeffergurkchen darum gelegt.

Auch können Kalbsbrustschnitten auf diese Weise bereitet und gegeben werden.

Reiskasserol mit Eskalopen von Stör. Casserole au riz garni de filets d'esturgeon.

Hier werden Eskalope von Stör und Trüffeln oder Schampinionen mit legirter Kraftsose oder Fasten-Beschamel bereitet, recht heiß gemacht und in das Reiskasserol angerichtet.

Auch können Austern, Krebsschwänze, Karpfenmilche und Artischockenböden dazu genommen werden.

Ebenso werden Eskalope von Lachs, Sander, Bärschen, Hecht rc. rc. bereitet und in den Reis gegeben.

Reiskasserol von Stockfisch. Casserole au riz à la bonne morue.

Der Stockfisch wird mit Rahmsose oder Fastenbeschamel bereitet (m. s. Abschnitt von Fischen,) und in das Reiskasserol angerichtet.

Großes Reiskasserol. Grande casserole au riz.

Dieses wird im Ganzen ebenso wie das kleine Reiskasserol bereitet, nur daß der Reis zwei- oder dreifach genommen wird, und wird als Auswechsel gebraucht.

Gewöhnliches Reiskasserol. Casserole au riz à l'ordinaire.

Ein halbes oder drei Viertel-Pfund nach vorgehender Art gekochter Reis wird auf einer Platte zu einem Kranz, einen halben Finger dicken Boden lassend, auseinander getrieben und ohngefähr drei Zoll hoch in die Höhe gepreßt; dann mit einem Messer oder einer scharf zugeschnittenen Möhre gerieft, mit einem Eidotter nebst dem halben Eiweis überstrichen und zu röthlicher Farbe gebacken;

nachher auf die Schüssel gesetzt und ein beliebiges Ragu darein angerichtet.

Kleine Reiskasserölchen. Petites casserolettes de riz.

Diese werden wie die großen Reiskasserole, aber nur zwei Zoll breit und neun Viertelszolle hoch gemacht; auf eine große Kupferplatte, drei Zoll breit auseinander, um daß sie gleiche Farbe nehmen können, gesetzt und im heißen Ofen gebacken; sobald sie schöne Farbe haben werden sie heraus genommen, ausgehöhlt und mit einem Gehäck oder Mus von Geflügel oder Wildpret, Salpikon von Weisgeflügel mit Trüffeln, Salpikon à la Monglas, Eskalopen oder Salmi von Lerchen *rc.* gefüllt; oben darauf wird ein kleines Hühner-Unterbrüstchen nach Conti im Kranz und in dessen Mitte eine kleine Trüffel gelegt.

Ausgebackne Reiskasserölchen. Casserolettes de riz frites.

Die Reiskasserölchen werden (in vorgehender Größe) in einem runden, glatten Ausstecher geformt und heraus geschoben, nachher in feinen weißen Semmelbröseln umgewendet, darauf in zerschlagene, gesalzene Eier getunkt und wieder in Semmelbröseln gewälzt, so daß diese überall gleiche anhängen, und dann auf der Tafel glatt gerollt; nachdem wird mit einem kleinen Ausstecher ein Deckel eingezeichnet, die Kasserölchen zu schöner Farbe aus dem Schmalz gebacken, dann ausgehöhlt und mit jedem beliebigen Mus oder Salpikon gefüllt.

Von den Brodkrusten. Des croustades de pain.

Die Brodkrusten werden zu demselben Endzweck wie die Reiskasserole und die Warmpastetenkrusten gebraucht; durch die eigne Form, welche man ihnen zu geben im Stande ist, da man sie in die Masse des Brods, welche sich stehend erhält, hinein schneiden kann, zeichnen sie sich vor jenen besonders aus.

Ein zwei Tage altbacknes Brod vom feinsten Semmelteig und feiner Gähre, vier Pfund an Gewicht und nur zehn Zoll im Durchmesser wird mit einem dünnen, schmalen und scharfen Messer erst aus dem Groben rund und geradeauf oder ausgeschweift, vorzüglich aber in eine beliebige Art Schale mit Fuß geformt, dann immer mehr geglättet und endlich die beliebige Verzierung hinein geschnitten; ein Fingerbreit vom Rand ab wird ein Deckel zolltief eingezeichnet und die Kruste so in frischem Butter- oder andrem weißen Schmalz, schwimmend und nicht zu heiß, gebacken; nach-

dem sie eine schöne Goldfarbe hat, wird sie heraus auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, der Deckel abgehoben und sogleich vorsichtig ausgehöhlt.

Alle ausgezeichnete Ragus und Salmis können darein angerichtet werden.

Brodkruste mit Eskalopen von jungen Hasen mit Blut. Croustade de pain garni d'une escalope de levrauts au sang.

Die Kruste, nachdem sie nach vorgehender Art bereitet ist, wird guter Linie dicke mit Nockenfülle von Wildpret ausgestrichen, in den Ofenmund gestellt, und, so wie die Fülle veste ist, wieder heraus genommen; diese Ausfütterung verhindert die Sose in die Kruste einzudringen, so daß das Ragu in seiner Vollkommenheit bleibt; darauf werden die Eskalope mit Blut (m. s. A. v. Hasen) darein angerichtet und sogleich aufgetischt.

Zu den Eskalopen können auch noch dünn geschnittene Trüffeln oder Schampinionen gefügt werden.

Ebensowohl kann man Eskalope von Kaninchen, Rebhühnern, kleinen Schnepfen, Großvögeln, Lerchen ꝛc. in die Kruste geben.

Brodkruste mit Eskalopen von Hasen kalt. Croustade de pain garnie d'une escalope de levrauts chaud-froid.

Eine Brodkruste, in Gestalt einer Schale mit Fuß, sechs und einen halben Zoll im Durchmesser und anderthalben Zoll hoch wird nach vorgehender Art bereitet und eine schöne Verzierung darauf angebracht; nachdem sie gebacken und ausgehöhlt ist, wird sie mit Semmelteig ganz dünne ausgestrichen und nach dem Erkalten mit nachfolgendem Eskalop gefüllt.

Die Rückenmuskeln von zwei jungen Hasen werden in Eskalope geschnitten und abgerundet, mit klarer Butter in ein Schwungkasserol gereihet, ein wenig gesalzen und mit einem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt.

Die Abgänge von den Hasen werden in ein Kasserol gethan, zwei Schalotten, ein Lorbeerblatt, einige Abgänge von Trüffeln oder Schampinionen dazu gefügt und eine Kanne Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und ganz langsam fortgekocht; nach einer Stunde abgefettet und durch eine Serviette gegossen. Darauf wird ein Glas guter weißer Wein mit einer Schalotte, einem halben Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln eingekocht, nachher das klare Consommee und ebensoviel geklärte Spanische Sose dazu gefügt, angekocht und dann ganz langsam eine gute halbe Stunde von der Seite fortgekocht; nachdem abgefettet, und durch ein Haartuch in

ein andres Kasserol gegossen, auf starkes Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren schnell eingekocht, bis daß sie schnurartig vom Löffel rinnt, und dann durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gepreßt; darauf werden die Eskalope geschwungen, die Butter ab- und die Hälfte der Sose daran gegossen, umgeschwenkt und gut legirt; nachdem sie kalt sind, in ungezwungener Ordnung und erhaben in die Kruste geschüttet; die übrige Sose wird mit zwei Eßlöffelvoll zerflossener Sulze gearbeitet und, wenn sie auf den Punkt wo sie schön deckt, gekommen ist, darüber gegossen.

Der Schüsselrand kann mit Sulzschnitten, mit Wurzeln oder mit gefärbter Butter eingefaßt werden.

Ebenso kann man ein Eskalop von Kaninchen, Wildenten, Rebhühnern, kleinen Schnepfen, Wachteln, Großvögeln, Lerchen, Tauben 2c. in diese Kruste geben.

Desgleichen auch kann man ein Blankett von Weisgeflügel mit Trüffeln darein anrichten.

Kleine Brodkrusten. Petites croustades de pain.

Die kleinen Brodkrusten werden drei bis vier Zoll breit und eben so hoch bereitet, um sie in die Mitte eines Fleischessens, als: geschwungener Schöpsrippchen, Hühnerbrüstchen, gespickter Kälbermilche oder Brüstchen 2c. nachdem solche im Kranz angerichtet sind, zu setzen und sie mit dem geeigneten Gemüs zu füllen; anwendbar sind: Endivien, kleine, dressirte Möhrchen, Gemischgemüs, Zwiebelmus, Erdäpfelmus, Sauerampf, Selleri- Carden- oder Schampinionmus, Grüne Erbsen, Spargel als grüne Erbsen 2c.

Auch werden von Franzmundsemmeln kleine ovale oder herzförmige Krustchen bereitet, ein Gehäck oder Mus von Geflügel oder Wildpret darein angerichtet, ein schönes weiches Ei darauf gesetzt und als Pastetchen nach der Suppe gegeben; oder es werden Spinath, Morcheln, so wie auch eins der vorbenannten Gemüse darein angerichtet und bei der zweiten Tracht aufgetischt.

Von gestürzten Buntgerichten. Des chartreuses.

Buntgemüs gestürzt. Chartreuse printanière.

Schön rothe Möhren und weiße Rüben werden geputzt, in anderthalben Zoll lange Stückchen geschnitten, mit einem Ausstecher einen halben Zoll im Durchmesser ausgestochen und nach und nach in frisches Wasser geworfen; jede Art für sich einige Minuten gewällt, dann abgegossen und abgefrischt; nachher mit Fleischbrühe ein wenig Zucker und Wallnußgroß frischer Butter langsam gekocht

und, nachdem sie beinahe weich sind, über starkem Feuer auf Glasur eingekocht.

Welschkohle werden geviertelt, in gesalzenem Wasser gewällt und mit kaltem Wasser abgefrischt; dann der Strunk heraus geschnitten, wenig Pfeffer und Salz dazwischen gestreut und mit Bindfaden zusammen gebunden, in ein mit Speckplatten und einer Scheibe Schinken gefüttertes Kasserol gelegt, dazwischen ein Stück gewällter Brustspeck und drei Rebhühner gesteckt, ein Würzbündel dazu gefügt, Dämpfbrühe oder ein Dämpfsatz darauf gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichnen Papier zugedeckt, mit dem Deckel geschlossen und weich gedämpft.

Von den Abschnitzeln der Rüben und Möhren wird eine Essenz bereitet; nämlich: es werden noch sechs Zwiebeln mit zwei Gewürznägeln besteckt, einige Sellerieknollen und einige Kopflattiche dazu gefügt, Fleischbrühe darauf gegossen, gekocht, verschäumt und langsam weich gekocht; nachher durch eine Serviette abgegossen und ruhen gelassen; nach einer Zeit das Klare herunter gezogen, in ein Kasserol gethan und nebst geklärter Spanischer Sose eingekocht.

Die Möhren und Rüben werden auf eine Serviette zum Abtropfen geschüttet, ein glatter Model dünne mit Butter ausgestrichen, erst der Rand und nachher der Boden mit den Wurzeln bunt ausgelegt; das Auslegen geschiehet auf verschiedne Weise: ein Mal in Reihen, immer eine gelbe und eine weiße Rübe hinter einander legend, bis daß der Kreis voll ist; die zweite, dritte und vierte Reihe, und so fort, bis daß der Modelrand ganz ausgelegt ist, immer in der Mitte eines Rübchens anfangend, so daß die Rübchen der folgenden Reihen immer mitten über die Zusammenfügung zweier Rübchen der vorgehenden Reihe zu liegen kommen, ebenso ausgeführt, wodurch weiße und gelbe Reihen sich um den Model winden, oder schräg in die Höhe gehen.

Ein ander Mal wird ein Kreis, immer zwei gelbe Rübchen aneinander aufrecht stehend, daran zwei weiße Rübchen übereinander liegend, und so fort geformt; der zweite Kreis ebenso, aber daß die stehenden Möhrchen über die liegenden weißen Rübchen, und die liegenden weißen Rübchen über die stehenden Möhrchen zu liegen kommen, ausgeführt, und in diesem Sinn fortgefahren, bis daß der Modelrand ganz ausgelegt ist, wodurch lauter Quadrate bunt neben- und übereinander entstehen.

Drittens wird eine Reihe Wolfszahnartig (langzackigt) geschnittener weißer Rüben in den Model aneinander aufrecht gestellt, und darüber und dazwischen, die Spitzen nach unten gekehrt, eine Reihe ebenso geschnittener Möhren gelegt; dann ein Band von weißen Rüben, ein zweites von Möhren und ein drittes wieder von weißen Rüben darüber rund um den Model gezogen; darauf wird

eine Reihe Zähne von Möhren aufrecht und eine andre von weißen Rüben, nach unten gekehrt, dazwischen gelegt; auch können Bänder zum Anfang und zum Schluß wie in der Mitte gezogen werden.

Viertens wird der Model auch schuppenartig mit Möhren und weißen Rüben ausgelegt; und so giebt es noch verschiedene Verzierungen.

Zu den letztern Verzierungen werden die Möhren und Rüben lang=viereckigt und drei bis vier Linien dick geschnitten, übrigens wie vorgehend gekocht; beim Auslegen werden sie dann erst in die gewünschte Form ausgeschnitten oder ausgestochen.

Nachdem die Rebhühner und der Speck heraus genommen sind, wird der Kohl abgegossen und zwischen einer doppelten Serviette gepreßt; der Speck in Scheibchen geschnitten und die Rebhühner nett zerlegt oder auch ganz gelassen; der ganze Model dünne mit Kohl ausgefüttert, erst der Speck und nachher die Rebhühner, die rechte Seite unten, darein geschichtet und mit Kohl geschlossen, so daß die Oberfläche recht gleich ist, und mit einem rund geschnittenen, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt.

Eine gute Stunde vor dem Anrichten wird dieses Buntgemüs in das Dampfbad gesetzt, oben und unten glühende Asche gethan und unterhalten, und so erhitzt; fünf oder sechs Minuten vor dem Anrichten wird der Model über eine achtfach zusammen gelegte Serviette, auf einem Kasseroldeckel liegend, gestürzt, um alle Fettigkeit abzuziehen, aber ohne den Model abzunehmen, nachdem wieder umgekehrt, die Schüssel darüber gelegt, das Gemüs darauf gestürzt und der Model langsam abgehoben; das Ganze mit heller, dünner Glasur überglänzt und die Sose in einer Schale daneben gegeben.

Uibrigens kann das Buntgemüs, nachdem es gestürzt ist, noch auf verschiedene Weise mit grünen Gemüsen, welche blos in gesalzenem Wasser gekocht, so wie auch mit andern Gemüsen auf der Oberfläche geschmackvoll belegt und am Fuß mit kleinen, glasürten Zwiebeln oder Erdäpfeln, Blumenkohlröschen oder Rosenkohl, einzeln oder gemischt, bekränzt werden.

Auch kann man das Buntgemüs in einem Model mit Tille bereiten und, nachdem es gestürzt ist, ein Eskalop von Fasan, Rebhühnern, Schnepfen, Lerchen, Tauben, Hasen oder Kaninchen, Blankett von Geflügel, Kälbermilchen ꝛc. in die Höhlung geben.

Noch eine andre Art Buntgemüs.

Rüben und Möhren werden in Säulchen zwei und einen halben Zoll lang und drei bis vier Linien dick, sechs oder achte aber von jeder Sorte sechs bis acht Linien dicke geschnitten und wie

vorgehend gekocht; ein Kuppelmodel dünne mit Butter ausgestrichen, die dickern Rüben in schwache Liniendicke Blättchen geschnitten und die Kuppel rosettenartig damit belegt; darüber kommt ein liniendickes Kränzchen von grünen Welschkohlblättern, und darauf werden die Säulchen bunt aneinander aufgestellt; das Ganze mit gedämpftem Welschkohl oder Kopflattich (wie vorgehend) ausgefüttert; zerlegte Rebhühner, Tauben, Kälbermilche oder Kalbsbrustschnitten ꝛc., mit der rechten Seite unten, darein gelegt und dazwischen mit einem kleinen Gemischgemüs, braun oder weis, aber kurz gesoft, ausgefüllt, und mit Kohl geschlossen; nach dem Stürzen wird eine Gemüsessenz, nach vorgehender Art bereitet, aber ohne Sose zu Halbglasur eingekocht, oder dafür etwas helle Glasur mit Consommee verdünnt und mit ein klein wenig Zucker versetzt darüber gegossen.

Buntgericht von Geflügel-Nockenfülle mit Blankett. Chartreuse de farce à quenelles de volaille garnie d'une blanquette.

Ein glatter Model wird mit Butter ausgestrichen, mit Trüffeln und Krebsschwänzen oder schön rothen Möhren zierlich ausgelegt, starken Daumendicke mit Kapphahn-Nockenfülle ausgefüttert und ein Blankett von Geflügel, welches wieder kalt geworden seyn muß, bis einen Fingerbreit unter dem Rand darein gefüllt; ein rundes Papier wird mit Butter bestrichen, ein Fingerdicker Deckel von Fülle darauf aufgetragen und über das Blankett gestürzt, nachher ein warmer Kasseroldeckel auf das Papier gehalten, um daß die Butter schmilzt und das Papier los läßt, die Fülle dann mit der am Rand gut verbunden und ein mit Butter bestrichenes, rundes Papier darüber gedeckt; zuletzt fünf bis sechs Viertelstunden im Dunstbad gar gemacht und erhitzt; beim Anrichten wird der Model heraus gehoben, abgewischt, die Schüssel darüber gelegt, darauf umgestürzt und abgehoben.

Statt dem Blankett kann auch ein weißes oder braunes Reichenragu, ein Eskalop von Wildgeflügel, Hasen oder Kaninchen, Kälbermilche ꝛc. darein gegeben werden.

Von den Schmeer-Sockeln überhaupt. Des socles de saindoux en général.

Schmeer-Sockeln sind Hauptzierden für Pracht-Tafeln; gut dargestellt setzen sie Kenntniß in der Zeichnenkunst und guten Geschmack voraus.

Zu einem mittelmäßigen Sockel werden vier bis fünf Pfund frisches Schweineschmeer und ebensoviel weißer Schöpstalg klein

gehackt, nebst einer Kanne Wasser in ein Kasserol oder Kessel gethan, angekocht, zugedeckt und ganz langsam drei bis vier Stunden fortgedämpft; nachher auf mäßiges Feuer gesetzt und eingekocht bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, was man daran erkennt: daß es nicht mehr kracht, sondern stille ist, und dabei manchmal aufgerührt, damit es sich am Boden nicht ansetzt und die Griefen an die Wand angepreßt; nachdiesem wird es durch eine Serviette in einen Asch gegossen und mit Gewalt ausgerungen; nachdem es ausgekühlt ist, wird (bei warmer Jahreszeit) Eiß um und an den Asch gelegt, das Schmeer mit einer Buxbaum-Ruthe geschlagen und dabei immer vom Rand abgerieben, der Saft von ein bis zwei Citronen nach und nach dazu gedrückt und, nachdem es mit der Ruthe nicht mehr geschlagen werden kann, mit einem weißen Rührlöffel geschlagen und gearbeitet, bis daß es schneeweis und flaumig geworden ist und die Stärke neuer Butter erlangt hat; unterdessen werden zwei Brode zugeschnitten, das eine um den Fuß, und das andre um den Auffaß (Art Schale) des Desseings, welches man ausführen will, zu bilden, und mit langen Holzspeilern, welche durch und durch gehen, auf einander bevestiget; das Brod auf diese Weise zugeschnitten muß aus dem Groben die Form des Desseings darstellen; der Sockel wird oval oder rund, je nachdem es die Schüssel, worauf man anrichten will, oder die Sache, welche darauf kommen soll, erheischt, dargestellt und ihm sechs bis neun Zoll Höhe gegeben; auf eine Platte werden zwei Eßlöffelvoll Schmeer gethan, der Sockel darauf gestellt und dann mit dem Schmeer übertüncht, nämlich mit den Fingern auf die Brosse angedrückt; nachher wird das Profil leicht darauf gesetzt und die Ausbiegungen (Conturen) nur nach und nach gezogen, wobei man das Profil stets gerade hält und das sich daran hängende Schmeer immer abmacht, um es um so leichter führen zu können; dann wird der Rand von gleicher Höhe geschnitten und die Oberfläche nach der Mitte ein wenig vertieft. Darauf wird der Sockel mit hartem Zuckerteig, welcher hierzu von gleich schwer Mehl und weißem, durch ein feines Sieb gesiebten Zucker mit bloßem Eierweis angemacht und beliebig gefärbt wird (m. s. harten Zucker- und Draganttteig), verziert; die Verzierung soll höchstens in zwei Farben, als: citrongelb und zartgrün, himmelblau und lebhaftroth, lila und rosa, veilchenblau und pommeranzenfarbig oder rosa und pistaziengrün, oder auch blos in einer Farbe, dunkel und hell (nüancirt), guirlandenartig ausgeführt werden.

Ebenso werden die Sockeln mit Draganttteig, welcher in schöne Holzausschnitte gepreßt wird, und desgleichen mit natürlichen Blumen geschmückt; das natürliche Grün bestehet in Reisern von feinen Nadelhölzern, Myrthe, Ephen, Pimpernelle, Sinngrün ꝛc.

Auch werden Blumen mit gefärbter Butter oder Schmeer nachgeahmt.

Die Größe des Sockels muß stets der Größe dessen, das er tragen soll, angemessen, und die Ausschmückung nie überladen seyn; je einfacher sie ist, je schöner ist sie.

Das Schmeer zum Sockel kann auch mit Carmin, Berg- oder Berlinerblau, Gummigutti, Spinatmatte ꝛc. rosa, blau, gelb, pistaziengrün ꝛc. gefärbt werden, doch wird die reinweiße Farbe vorgezogen.

Nachdem der Sockel also beendiget ist, werden zwei starke, spitzige Gabeln von oben, schief gegeneinander, darein gesteckt, um ihn mit Leichtigkeit abheben zu können, und die Platte auf einen warmen Windofen gestellt, sobald die Platte warm ist, der Sockel abgehoben und auf die dazu bestimmte glänzende Silberschüssel gesetzt. Galantinen von Truthahn oder Schweinskopf, Schinken, ein großes Stück Lachs oder Stör schön geschmückt, große Krebse, Aspike ꝛc. werden darauf angerichtet und mit schönen Sulzschnitten bekränzt; zur angenehmen Verändrung können die Sulzschnitten in zwei Farben aufgestellt, und auf und zwischen jede ein wenig gehackte Sulze gethan werden.

Auch werden Sockeln mit Butter bereitet, womit man sehr schnell zu Stande kommt; die Butter dazu wird frisch ausgewaschen, zu einem gleichen Körper bearbeitet, ausgebreitet und das Brod sechs bis acht Linien dicke damit umschlagen, nachher das Profil leicht aufgesetzt und die Ausbiegungen (Conturen) gezogen.

Die verschiednen Profile, welche sechs Zoll hoch, drei und einen halben Zoll breit und zwei Liniendick seyn müssen, werden von Birnbaum- oder Maronenholz durch den Tischler geformt; das Holz an den Conturen muß scharf zugeschnitten seyn, um es mit Leichtigkeit und Erfolg über das Schmeer führen zu können.

Papierkästchen. Caisses de papier.

Von weißem, etwas vestem Papier werden runde Blätter geschnitten, über ein dazu geeignetes rundes Holz gebogen und vermittelst des Messers in kleine Falten darum gelegt; darauf wird der Rand des Kästchens in die Furche, welche in dem Holz dazu angebracht ist, in eine Falte gebogt (das Rändchen muß halben Fingerbreit über die Furche hinausstehen) und dann unterschlagen, so daß ein schmaler und durchaus gleicher Saum, der das Ganze zusammen hält, entstehet, und so vom Holz abgehoben; die Kästchen müssen etwa zwei Zoll im Durchmesser, und zwei und einen halben Zoll Höhe haben; hernach werden sie mit feinem Olivenöhl ausgestrichen, in einem verkühlten Ofen oder einer Röhre steif gemacht, und so zum Gebrauch hingestellt. In diesen Käst-

chen können Gansleber und kleine Vögel mit Fülle, allerlei Aufläufe: als von Geflügelmus, von Käse, von Eiern u. d. m. gebacken werden.

Von Bemmen. Des canapés.

Bemmen von Sardellen. Canapés d'anchois pour hors d'oeuvre.

Mundsemmeln, wovon die Rinde abgeschnitten ist, werden in fingerdicke Scheiben, und diese in lange Vierecke oder in Herzform geschnitten und dann in feinem Olivenöhl auf beiden Seiten goldfarben gebacken; darauf werden sie mit Sardellenschnitten belegt, mit hartgekochten Eiern, wovon das Weiße und die Dottern, jedes für sich, fein geschnitten worden, so wie mit fein geschnittenen Kapern, Pfeffergurken und Salatkräutern, welche mit Salz, Pfeffer, Oehl und Essig gewürzt worden sind, verziert, mit ein wenig Oehl begossen und auf einen Teller angerichtet als ein Nebengerichtchen aufgetischt.

Sardellenbemmen andrer Art. Canapés d'anchois, autre manière.

Neubackene kleine Mundsemmeln werden mitten durchschnitten, die innere Seite mit feinem Olivenöhl überstrichen und mit Sardellenschnitten belegt, mit ein wenig Oehl übergossen, mit beliebigen fein gehackten Salatkräutern, und nach Belieben auch mit harten Eiern, bestreut; hernach auf einen Teller angerichtet und wie vorgehende aufgetischt.

Oder es werden die Semmeln in kleinen Fingerdicke Scheiben geschnitten, mit frischer Butter bestrichen, mit Sardellen belegt und so oder auch mit Kräutern überstreut gegeben.

Sardellenbutter-Bemmen. Beurrées au beurre d'anchois.

Frische kleine Mundsemmeln werden in dünne Scheiben geschnitten, eine mit Sardellenbutter überstrichen (m. s. Sardellenbutter) und eine andre darüber gelegt; nachher auf einen Teller zierlich angerichtet und wie vorige gegeben.

Alle vorstehende Bemmen eignen sich besonders auch zum Frühstück.

Bemmen von Kälbernieren. Canapés de rognons de veau.

Zwei rohe Kälbernieren sammt dem Fett werden fein gehackt,

Salz, Pfeffer, feine Gewürze, fein gehackte Kräuter und Sardellen darunter gemischt, auf Messerrückendicke, viereckigt lange, oder herzförmige Semmelschnitten gestrichen, diese auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gesetzt und im Ofen oder in der Röhre gebacken. Sie werden dann auf einen Teller angerichtet und als Nebengerichtchen, wie die vorgehenden, aufgetischt.

Bemmen von Geflügellebern. Canapés de foies de volaille.

Geflügellebern aller Art, nachdem die Galle rein weggenommen ist, werden von den Nerven geschabt, ebensoviel guter, geschabter Speck, nebst Salz, Pfeffer, andres feines Gewürz und feine Kräuter dazu gefügt, fein gewiegt und wie vorgehend auf Semmelschnitten gestrichen, gebacken und angerichtet.

Diese Schnitten können auch um braune Eingemachte gelegt werden.

Vom Speck. Du lard.

Für gute Küchen muß der Speck rein weis seyn; solcher ist in der Regel von gutem und reinem Geschmack; sieht er hingegen braun oder gelb, welche Farben er durch eine schlechte Räucherung, oder durch ein zu langes oder auch schlechtes Aufbewahren erhält, so schmäckt er entweder ganz räucherig oder thranig und ist also unbrauchbar.

Vom Spicken. Manière de piquer.

Wahrscheinlich ist es, daß Anfangs nur das magere Wildpret mit Speck gespickt wurde, um es saftiger zu machen, und daß man dadurch nach und nach auf den Gedanken kam, schön zu spicken und so das Nützliche mit dem Schönen zu verbinden. Wahr ist es, daß, sowohl wie manches Gericht des Schönspickens wegen mit Speck überladen werden muß, die Schönspickerei eine wahre Zierde für die Tafeln ist. Nicht leicht kann man schönere Gerichte sehen, als ein Gericht schön gespickter Hühnerbrüstchen, schön gespickter Kälbermilchen, einer schön gespickten Kalbsnuß und dergleichen mehr, wenn solche mit aller Kunst dargestellt sind.

Zum Schönspicken muß der Speck außer vorbemerkten guten Eigenschaften auch noch die der Vestigkeit besitzen, nämlich er muß stehn und sich nicht dehnen; ebensowohl darf er nicht brüchig seyn. Nicht alle Stücke sind dazu brauchbar. Auch kann nur eines Fingers oder Daumensdicke vom Speck, nämlich der Kern, welcher auf der Schwarte sitzt und durch eine dünne Nerve von dem übrigen weichern Speck geschieden ist, zum Spicken gebraucht werden. Der weichere Theil wird zu Speckplatten benutzt.

Um den Spickspeck richtig und schön zu schneiden, gehört ein langes, schmales, dünnes und scharfes Messer, und eine geübte Hand dazu.

Nachdem der weichere Theil des Specks weggeschnitten ist, wird der veste in vier Querfingerlange Streife von gleicher Breite, und diese dann in der Quere von oben nach unten bis auf die Schwarte in Blätter von gleicher Stärke geschnitten; darauf wird mit dem Messer an den Seiten so wie oben darüber gleiche gestrichen, dann der linke Daumen vor ein Ende des Streifens, und das Messer an dem andern Ende mit der Schneide so tief angesetzt, als die Blätter dick geschnitten sind und bis zum linken Daumen, während der Zeigefinger den Streifen in gleicher Lage erhält, in gerader Richtung hingeschnitten; die Reihe Stifteln wird dann vom Messer abgenommen und auf einen Deckel gelegt, und so fortgefahren; dabei muß das Messer öfters in kaltes Wasser getaucht werden. Die Speckstifteln müssen alle richtig viereckigt und alle von gleicher Stärke seyn, sonst kann kein Schönspicken Statt finden.

Zu Hühnerunterbrüstchen werden die Speckstifteln ohngefähr fünf bis sechs Linien lang und eine schwache Linie dicke;

Zu Kramtsvögel ohngefähr sieben Linien lang und eine Linie dicke;

Zu den Kälbermilchen ohngefähr kleinen Zoll lang und eine Linie dicke;

Zu Hühner- oder kleinen Kapphuhnerbrüstchen, Rebhühnern, Haselhühnern, Hasen rc. ohngefähr einen Zoll lang und eine reichliche Linie dicke;

Zu einem Fasan, Kapphuhn, Kalbs- und kleineren Wildslenden ohngefähr neun Linien lang und fünf Viertel-Linien reichlich dicke;

Zu dem Kapphahn, Rehrücken, größeren Hirsch- oder Wildschweinslenden ohngefähr zehn Linien lang und eine und eine halbe Linie dicke; und

Zu einer Kalbsnuß und Rindslende ohngefähr ein und einen halben Zoll lang und sechs bis sieben Viertellinien dicke geschnitten.

Zu Hirschrücken und Hirschkeulen wird der Speck verhältnißmäßig noch länger und dicker genommen.

Zum Schönspicken gehören auch gute Spicknadeln von allen Größen, von Messing oder Stahl und von Meistershand gemacht. Sie müssen sich leicht schließen und, nachdem man sie aus dem Fleische zieht, eben so leicht wieder aufspringen, um den Speck fahren zu lassen.

Geflügel, welches mit sammt der Haut gespickt werden soll, wird erst über Kohlen gehalten, um die Haut etwas straff zu machen, doch darf dieses nicht zu sehr geschehen, indem sonst Haut

und Fleisch beim Spicken ausreißen. Hasen, Rehrücken, Kalbsnuß, Lenden, Rippenstückchen ꝛc. müssen erst rein abgehäutet werden, und Kälbermilche werden im Wasser etwas straff gemacht, so wie solches alles schon an seinem Ort angegeben ist.

Bei dem Spicken wird ein weißes Tuch über die innere linke Hand, und die Kalbsnuß, Kalbsleber, Lende ꝛc. darauf über den Handballen weggelegt, so daß eine Wölbung entstehet; mitten, quer über das Fleisch wird eine Linie vorgezeichnet und da dem Faden nach mit Spicken angefangen; die Nadel wird von der rechten Hand zur linken geführt und wenn die eine Hälfte vollgespickt ist, wird das Stück herum gedreht und die andre Hälfte entgegen vollgespickt. Kleine Stücken als Hühnerbrüstchen, Hühnerunterbrüstchen ꝛc. können auch über den Zeigefinger gelegt und vor sich hin gespickt werden. Die Hühnerbrüstchen werden von der runden Seite angefangen.

Kälbermilche werden der Länge nach an eine Spicknadel gesteckt, um Halt zu bekommen, und dann in die Quere gespickt.

Rehrücken und Keulen, Hasen, Geflügel ꝛc. werden mit der linken Hand zurecht gehalten und ebenauch von der rechten zur linken Hand, oder auch vor sich hin, gespickt.

Das Schönspicken besteht übrigens in dem richtigen Setzen des Specks; auch wird es wieder in zwei Arten getheilt: nämlich in das einfache und das künstliche Schönspicken.

Bei dem einfachen Schönspicken wird die Spicknadel flach in das Fleisch eingestochen und ohngefähr bis dahin, wo sie gespalten ist, eingesetzt, dann das Speckstiftel mit einem Viertel seiner Länge darein gesteckt, die Nadel mit dem Daumen und zwei ersten Fingern umgriffen und in das Fleisch geschoben, bis daß sie den Speck veste hält, und hernach durch das Fleisch gezogen, so daß ein Drittheil im Fleische steckt und auf jeder Seite ein Drittel außer demselben stehen; für ein Speckstiftel der zweiten Reihe Raum lassend wird daneben dann der zweite Einstich in vorgehender Richtung gemacht, der Speck ebenso durchgezogen und gesetzt, und so eine ganze Reihe in gerader Linie über das Fleisch fortgeführt; darauf wird hinter dem ersteingesetzten Speckstiftel die zweite Reihe angefangen, die Nadel um ein Drittheil der Specklänge darunter eingestochen und an dem vorstehenden Speckstiftel anlegend, darüber hinaus gefahren, so daß ebenfalls wieder ein Drittheil des Specks im Fleisch und auf jeder Seite ein Drittheil außer dem Fleische stehen; in der nämlichen Richtung wird das zweite Speckstiftel, zwischen dem ersten und zweiten der ersten Reihe, eingesetzt, und so fort; die dritte Reihe wird ebenso in die zweite eingesetzt, so wie die zweite in die erste eingesetzt worden ist, und so das ganze Fleisch voll überspickt. Wenn alle Reihen in genauem Verhältniß

zu einander stehen, so wird das Gespickte auch angenehm in die Augen fallen.

Nach vorgehender Art werden gespickt: Hühnerunter- und auch wohl Oberbrüstchen, Lenden und Lendchen, Kalbsleber, Hasen rc.

Bei der künstlichern Art des Schönspickens werden drei Reihen ineinander gespickt; der Speck wird so eingesetzt, daß die Hälfte der Länge im Fleisch und ein Viertel auf jeder Seite ausser demselben stehen; die zweite Reihe wird hinter dem ersten Speckstiftel angefangen und die Nadel ein Viertel der Specklänge darunter eingestochen und an dem vorstehenden Speckstiftel anlegend, darüber hinaus gefahren, so daß die vordere Spitze etwas über der Mitte des Fleischstreifens zu stehen kommt, und ebenauch die Hälfte der Specklänge im Fleisch und auf jeder Seite ein Viertel davon ausser demselben stehen; in der nämlichen Richtung wird das zweite Speckstiftel eingesetzt und zwischen den zwei voranstehenden Speckstifteln durchgezogen, und so auch alle übrigen; die dritte Reihe wird hinter dem ersten Speckstiftel der zweiten Reihe angefangen, die Nadel in der nämlichen Richtung wie vorgehend eingestochen, an dem voranstehenden Speckstiftel hart vorbei und gleich über dem Anfangsstiftel der ersten Reihe heraus gefahren; das zweite Speckstiftel wird in nämlichem Maß wie vorgehend eingesetzt, zwischen dem ersten und zweiten Speckstiftel der zweiten Reihe durch- und an dem zweiten hart anlegend, zwischen und gleich über den Anfangsspitzen der ersten zwei Stifteln der ersten Reihe herausgefahren; in dieser Richtung werden alle übrigen eingesetzt; die vierte Reihe wird hinter dem ersten Stiftel der dritten Reihe, in vorgehendem Sinne angefangen, das zweite Speckstiftel zwischen den zwei ersten der dritten Reihe hinein gesteckt, und zwischen und über denen zwei Anfangsspitzen der ersten zwei Stifteln der zweiten Reihe damit heraus gefahren, so daß die vordern Spitzen dieser Reihe, mit den Anfangsspitzen der ersten Reihe, sich einander entgegenstehend berühren. So wird dann mit allen übrigen Reihen fortgefahren, bis daß das Stück über und über vollgespickt ist. Hierbei ist angenommen: daß eine Kalbsnuß, über dem Ballen der linken Hand gewölbt liegend und auf der Mitte anfangend, von der rechten zur linken Hand, so wie nachher von der andern Seite, die Reihen sich entgegen führend, gespickt wird. Wenn die Vorschrift genau befolgt, jede Reihe so angefangen und die ersten zwei und drei Stifteln richtig eingesetzt werden, so ist es dann auch nicht so schwer alle übrigen richtig einzusetzen, und man wird nicht in den Fall gerathen: voranstehende Speckstifteln zu durchstechen, zu zerreißen oder heraus zu schieben. So eine gespickte Kalbsnuß muß ohne bemerkbare Absätze mit Speckspitzen gedrängt voll, so wie ein Igel mit Stacheln besetzt seyn.

Außer der Kalbsnuß sind letzterer Spickart unterworfen: Granadchen, Kälbermilche, Hühnerbrüstchen, Kapphähne, Fasanen, Rebhühner, Rehrücken 2c., auch wird der Hase nach dieser Art gespickt.

Vom Braten überhaupt. Du rôti en général.

Das Braten fordert große Aufmerksamkeit, wenn der Braten mürbe und saftig seyn soll; denn, sowohl wie bei allen wohlhabenden Familien der Braten etwas Gewöhnliches ist, so entspricht er doch nicht immer den Wünschen der geehrten Gäste. Woran dieses liegt? das wissen Unerfahrne nicht zu beurtheilen, und davon soll hier also besonders die Rede seyn.

Es ist ein übles Vorurtheil auf frischgeschlachtetem Fleische zu bestehen! Frischgeschlachtet ist das Fleisch, sey es gekocht oder gebraten, faserig, so daß man es öfters nicht erkauen kann, und deswegen auch schwer zu verdauen; gebraten bleibt das Fleisch auch hart, indem ein Braten, wenn er im Safte erscheinen soll, nur so lange beim Feuer gelassen werden darf, bis daß er durchgekocht, nämlich bis daß das Rohe verschwunden ist, das Fleisch aber noch in seinem Safte stehet; wollte man den Braten deswegen länger am Feuer lassen, so würde sich der Saft verlieren und das Fleisch trocken werden; auch würde manches Stück zerweichen, bei alle dem aber immer faserig bleiben und sich für Kenner und Feinesser auf keine Weise eignen. Das Fleisch muß also altgeschlachtet seyn, so sehr wie sich dieses nur immer thun läßt! je größer das Stück und je älter es von Jahren ist, je länger muß es Mürbehängen oder Mürbeliegen. Das Aufbewahren muß im Sommer an einem luftigen, schattigen und recht frischen Ort geschehen, und das Fleisch aufgehangen werden. Hat man aber eine Eisgrube, so wird ein reines Tuch über das Eis gebreitet, das Fleisch darauf gelegt und alle Morgen umgewendet; im Winter hingegen muß man das Fleisch vor dem Ausfrieren bewahren; da kann es dann auch auf weiße Tücher gelegt und alle Tage einige Male umgewendet werden.

Im Sommer müssen junge Hühner, Tauben, Rebhühner, Fasanen, junge Gänse, junge Hasen u. d. m., wenigstens vier und zwanzig, wo nicht acht und vierzig Stunden;

Die dünnern Stücken von Kalb und Schöps wenigstens drei Tage und mehr, und die Stöße fünf, sechs bis acht Tage;

Rehrücken einige Tage, und Rehkeulen vier bis fünf Tage und mehr;

Rindfleisch, wenn es zum Kochen soll, wenigstens drei bis vier

Tage; eine Rindslende zum Braten wenigstens sechs bis sieben Tage, und ein Rindsbraten acht bis zehn Tage altschlachten seyn.

Im kalten Herbst und Winter muß die Zeit des Mürbeliegens zu dem Zwei- Drei- bis Vierfachen gesteigert werden! zum Beispiel müssen da ein Kapphahn, Truthahn oder Truthuhn, eine ausgewachsene junge Gans, Kalbs- und Schöpsstöße zehn bis vierzehn Tage und mehr; eine Rindslende vierzehn Tage bis drei Wochen, und ein Rindsbraten drei bis vier Wochen altschlachten seyn.

Uebrigens muß zum Braten stets das wohlgenährteste und vorzüglichste Fleisch gewählt werden.

Das Spieß-Braten ist dem Braten in Oefen und Röhren weit vorzuziehen; doch haben eine ausgewachsene Gans und ein Schöpsstoß im Ofen oder in der Röhre nach bürgerliche Art gut gebraten auch ihren eigenen Werth.

Wie? und wie lange ein jedes Stück ohngefähr gebraten werden soll? dieses ist, jedes an seinem Orte, schon gesagt worden; es wird hier nur nochmals erinnert: daß das Feuer um den Spiesbraten halbmondförmig gerichtet werden muß, und die Kohlen die sich bilden, immer rechts und links, vor die beiden Enden des Bratens, geschürt werden müssen.

Die großen Braten werden mit Butter bestrichenem Papier ein- zwei- und dreifach umhüllt, um daß die Aussenseite, während des langen Bratens, nicht schwarz wird; eine Zeitlang vor dem Anrichten werden sie enthüllt, mit leicht zerlassener Butter beträufelt und bei schnellem Feuer vollends zu schöner Farbe gebraten.

Kleine Braten, welche nur kurze Zeit zu ihrem Garbraten brauchen, werden uneingehüllt an das Feuer gelegt und das Feuer heftig gemacht, damit sie während der kurzen Zeit, indem sie öfters mit leichtzerlassener Butter beträufelt werden, die nöthige Farbe nehmen.

Muß man im Ofen oder in der Röhre braten, so werden Daumen dicke hölzerne Riegel in die Bratpfanne, und der Braten darauf gelegt, damit er hohl und trocken liege und an der Pfanne nicht anhängen kann; darüber wird hinreichend Butter gepflückt, und darunter ein wenig Wasser gegossen, nämlich nur immer so viel, daß die Butter nicht kurz gehen und sich bräunen kann, wodurch sonst der Braten eine rusig-braune Farbe bekommen würde; dieses Wasser wird, so oft es verdampft ist, immer wieder ersetzt, der Braten öfters mit der reinen Butter begossen, und nur zuletzt, wenn es nöthig seyn sollte, der Satz ein wenig kurz angehen gelassen, um eine gelbbraune Bratenbrühe zu erlangen.

Die Spießbraten geben in der Regel keine oder nur schlechte Bratenbrühe, daher muß eine künstliche braune Rinds- oder Kalbs-Brühe mit Glasur verstärkt, und der Boden der Braten-Schüssel nur ganz dünne damit überdeckt werden. Bratenbrühe zur Seite

zu geben, findet bei Ehrentafeln gar nicht statt; dafür aber wird der Braten im Safte verlangt. Rinds- und Schöpsbraten dürfen nur so weit gebraten werden, daß sie beim Aufschnitt noch einen röthlichen, aber nicht blutigen Saft, von sich geben; Reh, Hasen, Truthahn, Rebhuhn, Schnepfen und kleine Vögel werden ein wenig mehr gebraten; Kalbfleisch und der Fasan aber werden ganz, nämlich ohne allen röthlichen Saft, ausgebraten, dafür aber muß beim Aufschnitt ein weißer Saft herausfließen.

Von den Einfassungen der Schüsseln. Des bordures de plats.

Die Einfassungen der Schüsseln werden zur Zierde derselben von kleinen gebacknen Semmelschnittchen, von Nudelteig, von Fleischsulze, von Wurzeln, von Butter und von Eiern gemacht. Auch ist manche Einfassung geeignet, die Sose vom Uebertreten auf den Rand abzuhalten.

Einfassungen von Semmelschnittchen. Bordures de petits croutons de pain.

Mundsemmeln vom vorigen Tag werden in dünne Scheiben, und diese wieder in kleine verschiedene Formen, als: Dreiecke, Kreuzchen, Kleeblättchen, runde Scheibchen, Ringel, Bögen, Haken, lateinische Λ ꝛc. sechs bis acht Linien hoch geschnitten oder ausgestochen; dann wird Olivenöhl oder Butterschmalz erhitzt, aber nicht zu sehr, und diese Semmelschnittchen darinne hart gebacken; welche können in wenig heißem Schmalz nur hart gemacht und weisgelassen, die andern aber goldfarben gebacken werden; sie werden dann auf Löschpapier heraus gelegt, und hernach in Papierkästchen (nach ihrer Forme und Farbe) gethan, und aufbewahrt. Will man eine Schüssel damit einfassen, so wird ein wenig Eierweis schaumigt geschlagen und ein wenig Mehl darunter gemischt; die Schüssel wird leicht heiß gemacht, ein Semmelschnittchen ein wenig in das Eierweis getunkt und damit auf den innern Rand der Schüssel aufgestellt, dann ein zweites eingetunkt und an das erste gereihet, und so fort, bis ein schönes Geländer um die ganze Schüssel aufgestellt ist; die hellen und dunklen Schnittchen können jede für sich oder zwischen einander aufgestellt werden. Vor dem Anrichten werden die Schüsseln wieder erwärmt, doch nicht zu sehr, indem die Kruſtchen sonst um so leichter abspringen.

Einfassungen von Nudelteig. Bordures de pâte à nouilles.

Es wird ein Nudelteig von Eierweis und einer von Eierdottern

gemacht und beide schwacher Linie dünne ausgerollt; davon werden Mondsvierteln und andre kleine Figuren ausgestochen, lufttrocken gemacht und dann wie die Semmelschnittchen aufgestellt; oder es wird der weiße Teig in ein Fingerbreites, der gelbe aber in ein etwas schmaleres Band geschnitten und zierlich ausgezackt oder ausgestochen; auch können kleine Figuren davon ausgestochen werden; das weiße Band wird dann mit zerschlagenem Eierweis bestrichen und das gelbe Band oder die Figürchen darüber gelegt und leicht angedrückt; darauf wird der innere Rand der Schüssel mit Eierweis schmal befeuchtet, das Band darüber aufgestellt, die beiden Enden unbemerkbar zusammen gefügt und zurück gestellt. Diese Einfassung darf der Wärme nicht zu lange ausgesetzt werden, weil sonst der Teig sich zusammen zieht und aus der Form tritt.

Einfassungen von Fleischsulzschnitten. Bordures des croutons de gelée.

Klare Fleischsulze, weis und gefärbt, wird in ohngefähr Zoll hohe und breite, gleichgroße und nette Dreizacke geschnitten und in einer oder zwei Farben kronförmig um den innern Schüsselrand aufgestellt; manchmal werden auch die obern Zacken gestutzt und etwas gehackte Sulze darauf, so wie auch dazwischen gethan; oder es wird die Sulze in Quadrate geschnitten und in zwei Farben, mit den Ecken gegeneinander gekehrt, aneinander aufgestellt und dazwischen immer ein Bischen gehackte Sulze gesetzt; oder es werden die Quadrate etwas niedriger und breiter gehalten und etwas schmälere Quadrate, immer in entgegen gesetzter Farbe, darauf, und überdieses noch ein kleines Häufchen Sulze oben darauf, so wie dazwischen gesetzt; desgleichen werden halbe, runde Scheibchen, welche ausgestochen worden sind, in zwei Farben um ein Viertel übereinander greifend hintereinander aufgestellt und immer ein klein wenig gehackte Sulze auf die Winkeln gethan; und so ist noch manche Veränderung zu machen. Um diesen Sulzschnitten vesten Stand zu geben, muß die Vertiefung der Schüssel mit Salat angefüllt, oder das Gericht mit etwas gehackter Sulze umgeben seyn.

Auch werden Einfassungen von gehackter Sulze gemacht und Sulz- oder Sardellenstreifen, oder Trüffelschnitte darüber gelegt.

Einfassungen von Wurzeln. Bordures de racines.

Schönrothe Möhren und ebensoviel weiße Rüben werden in guten Zoll lange Stückchen geschnitten, jede für sich gewällt und wie zum Buntgemüs weich gekocht; nachdem sie noch ein wenig veste sind, zurückgenommen und auf einer Serviette abgetrocknet; darauf werden sie zu der Form, als man sie haben will, ausgestochen und so oder erst in Wurzelglasur überglänzt auf die Schüssel

aufgestellt; diese Einfassungen können noch durch Spargelköpfe, grüne Bohnen, Artischockenböden ꝛc. bereichert werden.

Einfassungen von Butter. Bordures de beurre.

Oehlbutter mit Kräutern und Oehlbutter mit Krebsen werden beide gute zwei Linien dicke auf flache Deckel auseinander gestrichen und auf Eis gestellt; nachdem sie vest geworden sind, werden sie mit dem Messer losgelöst und auf eine Serviette gelegt; nachher mit Ausstechern beliebig ausgestochen, wobei diese öfters in kaltes Wasser getaucht werden, und aufgesetzt.

Wenn man keine Oehlbutter hat, so kann gewöhnliche Butter auf einem flachen Deckel gearbeitet und mit dem flachen Messer so viel Carmin oder Kermessaft darunter gemischt werden, bis daß sie schön rosenroth ist; ebenso kann Butter mit Spinatmatte pistaziengrün gefärbt werden; desgleichen kann man mit einer Auflösung von Safran gelb, mit Gelb und Roth aurorafarbig, so wie mit Bergblau und Roth violett färben.

Einfassungen von harten Eiern. Bordures d'oeufs durs.

Die harten Eier werden mit einem scharfen, dünnen Messer in nette Vierteln, nämlich erst der Länge nach und dann in der Quere durchschnitten; die Dottern nach außen gekehrt, ein Sardellenstreifchen im Bogen mitten über das Weiße gehangen und eine Schnure feine Kapern inwendig auf den Halbkreis gelegt; auf die Schüssel gesetzt und dazwischen kleine Sträuschen feiner Schnittlauch, welche unten in ein wenig Butter eingehüllt werden, oder kleine Lattichherzchen aufgestellt; oder es werden diese Vierteln mit dem Dotter nach innen gekehrt, etwas übereinander greifend aufgesetzt, und ein langes Sardellen-Streifchen in einer ganz schmalen Schleife, etwas gebogen darüber gehangen und dazwischen hin eine Reihe feine Kapern gelegt.

So können die Eier auch in Achteln oder in lange Vierteln geschnitten und von unten nur ein Stückchen abgestutzt werden; sie werden dann an- oder etwas hintereinander, die Dottern nach außen gekehrt, aufgesetzt und dazwischen (auf der innern Seite) junge Dragun-Aestchen aufgestellt; oder sie werden aneinanderstoßend, mit den Dottern nach innen gekehrt, aufgesetzt, ein länglich-schmaler Bogen von Sardellenstreifchen darüber gehangen und eine Kaper darein gelegt; dazwischen (auf der innern Seite) werden Selleri- oder Lattichherzchen oder auch Endivien aufgerichtet.

Von dem Backschmalz. De la friture.

Verschiedene Schmalze können zum Ausbacken angewendet werden, als: Butterschmalz', Gänseschmalz, Schweineschmalz, Rindsstollenschmalz, Kochschmalz, Olivenöhl ꝛc.

Butterschmalz ist das vorzüglichste; dieses wird in manchen Ländern, besonders da wo das Salzen der Butter nicht üblich ist, zu Markt gebracht, und wird auf folgende Weise bereitet: ein oder zwei Kannen Butter werden in einem Kasserol über schwaches Feuer gesetzt und ganz langsam, so daß sie ja nicht wallt, gekocht, bis daß der Käse und das Salz sich auf der Oberfläche zu einer Decke gebildet und übrigens unten am Kasserol angekocht sind, und die Butter als klares Oehl in die Höhe perlt; nachher vom Feuer genommen und acht Minuten ruhen gelassen; dann die Decke mit einem Schaumlöffel rein abgehoben und das Schmalz durch ein Haartuch oder Zwillicht-Serviette in einem Asch abgegossen.

Unter diesem Schmalz wird auch klare Butter verstanden.

Nach dem Butterschmalz hat das Kochschmalz den meisten Werth; darunter wird alles Fett, was vom Fleischkessel, von den Sosen, Dämpfsätzen, Bratpfannen ꝛc. abgeschöpft wird, verstanden; das Schöpsfett ausgenommen, denn dieses hat einen Inseltgeschmack. Hat man etwas von solchem Abschöpffett beisammen, so wird es ganz langsam klar gekocht und nach dem Ruhen durch eine Serviette gegossen.

Rindsstollenschmalz und Schweineschmalz werden bereitet, wie solches bei dem Schmeersockel angegeben ist.

Unter Gänseschmalz wird das Fett, welches beim Braten der Gänse geschmolzen und als reines Oehl zurück gesetzt worden ist, verstanden.

Alle Schmalze sind frisch am besten; durch langes Stehen verlieren sie ihren guten Geschmack und werden ranzig.

Frisches Olivenöhl ist auch sehr gut zum Backen, doch dieses würde hier zu Lande ein sehr theures Backschmalz seyn.

Von der gemeinen Butter.

In guten Küchen wird nur die frischeste Butter gebraucht, und diese muß auch noch ohne Salz und von feinem, aber nicht fremdartigen, Geschmack begleitet seyn.

Sollte man sich ja in der Nothwendigkeit befinden, gesalzne Butter zu gebrauchen, so muß sie erst mit allem Fleiß aus mehreren Wässern gewaschen und entsalzen werden.

Gestandene Butter, mag sie auch noch so gut heißen, ist höchstens zu gewöhnlichen Heefen-Bäckereien oder Backschmalz zu gebrauchen.

Butter flaumig abzurühren.

Die nöthige Quantität Butter wird in einen Asch (Terrine) gethan und mit einem neuen, weißen Rührlöffel erst alle Feuchtigkeit heraus gearbeitet, nachher über eine warme Stelle gesetzt, die Butter zerstückelt und immer gerührt, bis daß sie ziemlich halb zerschmolzen ist; nachdiesem zurückgenommen und anhaltend fortgerührt; wenn sie recht aufgequollen und flaumig (wollig) ist, so werden ein Ei oder zwei bis drei Eierdotter dazu geschlagen, je nachdem es die Sache mit sich bringt; nach einigen Minuten anhaltenden Rührens, wenn nämlich die Butter mit dem Ei gut gebunden (legirt) ist, wird ein zweites Ei dazu geschlagen und ebenauch wieder gut darunter gebunden; und so wird fortgefahren bis die nöthige Anzahl Eier genau mit der Butter verbunden ist; bei kühler Witterung muß dieses Abrühren nothwendig an einem lauen Ort verrichtet und die Eier dazu erst in lauem Wasser erwärmt werden.

Wenn nur wenig Butter mit ein oder zwei Eiern abzurühren ist, so werden diese zerquirlt und zu drei bis vier Malen zugegossen.

Ein Geschirr mit Butter auszustreichen.

Wenn die Butter ungesalzen, ohne Käse und gefügig und trocken ausgearbeitet ist, so kann sie gleich so genommen und ein Geschirr dünn oder dicke, je nachdem es die Sache verlangt, damit ausgestrichen werden, sonst aber wird sie klar gekocht (m. s. Backschmalz); nachdem sie ins Klare gezogen ist und anfangen will zu gerinnen, so wird das Geschirr vermittelst eines Pinsels damit ausgestrichen und abgewartet, bis sie vollkommen anhängt; zu manchen Sachen, welche gerne anbacken, wird der Boden des Geschirrs, nachdem es leicht mit Butter bestrichen ist, mit einem

ebenso großen rund geschnittenen Papier belegt, vest darauf gedrückt und nachher im Ganzen ausgestrichen; zu vielen Sachen wird das ausgestrichene Geschirr mit feinen Semmelbröseln ausgestreut; was unmittelbar nach dem Ausstreichen, nachdem erst die Butter gut anhängt, geschiehet.

Von dem Waizenmehl.

So wie in guten Küchen nur gute, feine Butter gebraucht wird, so wird auch nur das feinste Waizenmehl gebraucht; denn seien es feine Sosen, Mehlspeisen oder Bäckereien, alles verlangt das feinste, nämlich Blumenmehl; zum Blätterteig besonders muß das allerfeinste, was zu haben ist, genommen werden; auch ist es Hauptsache auf altgemahlnes, trocknes Mehl zu halten.

Von der Semmel und den Semmelbröseln.

Je schöner die Semmel, je schöner wird im Kern und in der Farbe alles was davon bereitet wird; graue Semmel hingegen giebt Allem eine graue Farbe; man muß also nur von der schönsten Gebrauch machen.

Zu Semmelbröseln wird die Kruste abgeraspelt oder abgeschnitten und nur die Brosse gerieben und durch einen Mitteldurchschlag gemacht; die Semmel dazu soll nur einen, höchstens zwei Tage altbacken seyn, sonst ist sie sandig.

Ende des ersten Theils.

Verbesserungen.

Seite.	Zeile.	
4	1 v. u.	lies: Satz statt Salz.
13	1 v. o.	= ecrevisses statt ecrevises und so fort.
38	5 v. u.	= bière = bierre.
50	17 v. u.	= Schalotten = Scharlotten u. s. f.
87	5 v. u.	vor dem Worte braucht schalte ein: Zeit.
96	19 v. u.	lies: Fleischsulze statt Fleischsuppe.
103	15 v. u.	= Béchamel = Béchamele.
104	1 v. o.	= lyonisch = lionisch.
133	18 v. o.	= magnonnaise statt maynonnaise.
135	2 v. u.	= Rücken statt Stücken.
143	9 v. u.	vor dem Worte mit schalte ein: dieses.
149	10 v. o.	lies: Filets statt Tilets.
153	17 v. u.	= die Hesse statt das Gelenke.
166	17 v. u.	= und statt oder.
170	3 v. u.	= geschwitzt statt geschmort.
174	4 v. u.	= droits statt de Roi.
221	17 v. o.	vor dem Wort Kraft= schalte ein: Beschamel=
249	5 v. o.	lies: ausgestochene statt ausgestochen.
304	14. 15 v. o.	lies: De la gelinotte ou du francolin.
305	18 v. u.	vor dem Wort gebraten schalte ein: gar.
318	15 v. u.	lies: raifort statt raisort.
325	8 v. u.	nach dem Wort ausbreiten schalte ein: kann.
328	4 v. o.	lies: Genueser statt Genfer, und Génoise statt Génevoise.
348	4 v. u.	= wird er statt wieder.
355	4 v. u.	= Krebse statt Krese.
402	7 v. o.	vor dem Wort werden schalte ein: dann.

